Alice Cucina

MAGGIO 2015 - € 4,50

100 RICETTE 14 SCUOLE DI CUCINA

TORTA MAMMA ROSA

CRISTINA LUNARDINI

Buffet low-cost
LE RICETTE DEL MATRIMONIO FELICE

Pronto in tavola
TIRAMISÙ... BISCOTTATI

Casa Alice
IL BUONO DEL RIPIENO

Scuola di cucina
ORZOTTI GOURMAND, SALTIMBOCCA 2.0, SGOMBRO A TUTTA SALUTE

Dolci
CROSTATE DELIZIOSE, FANTASIE ALLE FRAGOLE

SPECIALE EXPO
I GRANDI CLASSICI DELLA CUCINA ITALIANA (A CONFRONTO)
MILANO DA MANGIARE

€ 4,50 ISSN 9772035103001 50005 9 772035 103001
BE € 7,50 - D € 9,00 - LUX € 7,20 - PTE CONT. € 7,50 - CH CT 9,90 CHF

CUCINA - STILE - ITINERARI - RICETTE - SAPORI - IDEE

Il Burro Occelli è fatto con panna di centrifuga scremata da solo latte italiano

Mater dolcissima

Se mai esistesse la ricetta dell'amore materno, sarebbe un dolce sublime, questo è sicuro. Ecco perché, per omaggiare la nostra mater dolcissima (come l'ha poeticamente chiamata Salvatore Quasimodo nei versi di *Lettera alla madre*) nel suo mese d'elezione, non potevamo che pensare a una torta. Soffice e golosa dentro; spettacolare fuori, con una cremosa decorazione a rose, romantica ma modaiola: altro che cake design! Buone come la mamma anche le crostate con basi diverse (e relative scuole di preparazione), ricette-simbolo delle tradizioni culinarie di famiglia che si tramandano di nonne-madri-zie, in figlie e nipoti… A proposito di grandi classici della cucina nostrana, parte da questo mese, in concomitanza con l'apertura dell'Expo milanese, tutto *food-oriented*, uno Speciale con il ricettario degli 80 piatti tipici italiani, duramente selezionati tra le innumerevoli specialità dei nostri territori (che sarebbero dovute comparire a buon diritto!), solo fra i più popolari nel mondo. Magari per dare spazio, in futuro, alle ricette di famiglia dei lettori…chissà! Intanto, largo alla fantasia, che tra le farciture irresistibili di Daniele Persegani e i flan tutti *green* di Sergio Maria Teutonico, gli orzotti e le ortiche gourmet, il tiramisù integrale alle albicocche e il cuore di fragole e yogurt, si esprime in piena libertà. Occhio al menu low-cost, per un addio al nubilato che rivisita la tradizione con allegria e alla nuova rubrica "La ricetta del mese": fa parte delle proposte e/o dei menu del mese, oppure può essere un'outsider, ma la introduciamo come idea-cult del numero. Scelta per originalità, o bellezza, immediatezza o… simpatia. Piacerà anche a voi!

La Redazione

Foto di Elisa Andreini

COVER
Foto e styling di Elisa Andreini

LA NOSTRA CUCINA

LE RUBRICHE

I PROTAGONISTI DI QUESTO NUMERO

Tantissime ricette di **ANTIPASTI, PRIMI PIATTI, SECONDI, CONTORNI, PIATTI UNICI, DOLCI E DESSERT.** E ancora: **CUCINA PER BAMBINI, SINGLE, COPPIE, VEGETARIANI.** E tutte le notizie sulla **NUOVA STAGIONE TELEVISIVA di ALICE.**

L'ITINERARIO

INDICE RICETTE A PAG. 12
INDIRIZZI UTILI A PAG. 188
INDICE ALFABETICO RICETTE A PAG. 189

REDAZIONE
via Tiburtina 924, 00156 Roma
tel. +39 06.43.22.42.19 fax +39 06.43.22.47.14
staff.alicemagazine@ltmultimedia.tv
DIRETTORE RESPONSABILE
Valter La Tona
VICEDIRETTORE
Giulia Macrì - *giulia.macri@ltmultimedia.tv*
CAPOREDATTORE
Francesco Monteforte Bianchi - *francesco.monteforte@ltmultimedia.tv*
REDAZIONE
Emanuela Bianconi - *emanuela.bianconi@ltmultimedia.tv*
SEGRETERIA DI REDAZIONE
Luisa Sbroscia - *luisa.sbroscia@ltmultimedia.tv*
GRAFICA
Francesca Ottaviano - *francesca.ottaviano@ltmultimedia.tv*
Nicoletta Micheli, Alessia Carrozzi, Antonella Aravini
HANNO COLLABORATO
Alessandro Apolito, Felicetta Argentino, Monica Bianchessi, Rosanna Bisi, Fabio Campoli, Michele Chinappi, Maria Elena Curzio, Giovanni Gandino, Susy Grossi, Roxana Mara Liche, Cristina Lunardini, Giuseppe Nocca, Cristiano Nosari, Gianluca Nosari, Patrizia Pasqualetti, Daniele Persegani, Massimo Piccheri, Mattia Poggi, Luisa Sbroscia, Sergio Maria Teutonico, Lele Usai
FOTO
Elisa Andreini, Antonella Aravini, Francesca Brambilla, Silvia Censi, Claudia Cucinelli, Angela De Santis, Luca Lupori, Tania Mattiello, Massimiliano Rella, Sabrina Rossi, Serena Serrani, Nicoletta Valdisteno

LT EDITORE srl
Società controllata da LT Multimedia spa
LT MULTIMEDIA spa
via Tiburtina 924, 00156 Roma
tel. +39 06.43.22.41- fax +39 06.43.22.47.14
Presidente: Maurizio Senese
Vice Presidente: Corrado Azzolini
Vice Presidente: Luciano La Tona
Amministratore Delegato: Carlo Gianani
Relazioni Esterne: Giacomina Valenti - *giacomina.valenti@ltmultimedia.tv*
Ufficio Stampa: Cristina Ruscito - *cristina.ruscito@ltmultimedia.tv*

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA
LT PUBBLICITÀ srl
Sede Milano - via Boccaccio, 4 - 20123 Milano
tel. +39 02.55.410.829 - fax +39 02.55.410.734
Sede Roma - via Tiburtina, 924 - 00156 Roma
tel. +39 06.43.224.436 - fax +39 06.43.224.757
DIREZIONE COMMERCIALE
Area Centri Media - Key Client
Luciano Pedrini - *luciano.pedrini@ltmultimedia.tv*
Area Clienti
Paolo Tosetti - *paolo.tosetti@ltmultimedia.tv*
AREA TEMATICA E TERRITORIALE
Raffaele Taliercio - *raffaele.taliercio@ltmultimedia.tv* - tel. +39 02.55.41.08.15

STAMPA
Grafica Veneta S.p.A.
via Malcanton, 2 - 35010 Trebaseleghe (Pd)
tel +39 049.9319911- fax +39 049.9385760
www.graficaveneta.com

DISTRIBUZIONE ITALIA
M-DIS Distribuzione Media spa
via Cazzaniga, 19 - 20132 Milano
tel. +39 02.25.821
DISTRIBUZIONE INTERNAZIONALE
JOHNSONS INTERNATIONAL NEWS ITALIA spa
via Valparaiso, 4 - 20144 Milano
tel. +39 02.43.98.22.63 - fax +39 02.43.91.64.30

Numero 5 - Anno VIII - Maggio 2015
Reg. Trib. Roma N° 305/2008 del 18 Settembre 2008

FINITO DI STAMPARE Aprile 2015

SERVIZIO ABBONAMENTI E ARRETRATI
Informazioni: tel. 039 99.91.541- fax 039 99.91.551
Orari: 9-13 / 14-18 dal lunedì al venerdì

Foto di Elisa Andreini

La ricetta del mese!

#Ripieni di gusto pag. 34

Limone ripieno tonnato di **Daniele Persegani**

Ingredienti (per 4 persone)

4 limoni grandi
400 g di tonno sott'olio
100 g di cetriolini sott'aceto
30 g di capperi dissalati
8 filetti di acciughe sott'olio
100 g di patate già lessate
crostini di pane casereccio
sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate i limoni e tagliateli da un lato, eliminando solo il cappello; aiutandovi con uno scavino, prelevate la polpa e svuotateli completamente. In un mixer da cucina raccogliete il tonno, sgocciolato dall'olio di conservazione, le patate e le acciughe, e frullate accuratamente.

2. Trasferite il composto ottenuto in una ciotola e unite i cetriolini, tritati finemente, e i capperi; regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e amalgamate ancora. Farcite i limoni con il composto ottenuto e trasferite in frigorifero per almeno tre ore. Tagliate i limoni a fette e serviteli accompagnandoli con crostini di pane casereccio.

SECONDI CONTORNI E PIATTI UNICI

FOCACCE

DOLCI E DESSERT

COCKTAIL

ROSA ROSAE...

IL GUSTO VIENE DECLINATO IN TUTTE LE SUE SFUMATURE (DI ROSA) DA CRISTINA LUNARDINI CHE, IN OCCASIONE DELLA FESTA DELLA MAMMA, REALIZZA UNA TORTA ELEGANTE E SOFISTICATA. GUARNITA CON DELICATE ROSELLINE DI CREMA AL MASCARPONE – "COLORATE" CON UNA RIDUZIONE ALLE FRAGOLE – È SOPRATTUTTO GOLOSISSIMA. ALTRO CHE CAKE DESIGN!

a cura della redazione; ricetta di CRISTINA LUNARDINI
foto e styling di ELISA ANDREINI

(pag. 18)

ALICE TV

Cristina Lunardini è in onda con il programma “LE MANI IN PASTA” tutti i giorni alle 17.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Torta mamma rosa

A

Ingredienti

per la base
750 g di farina setacciata
25 g di lievito per dolci
10 uova
100 g di cacao amaro in polvere
450 g di burro morbido
(più altro per gli stampi)
900 g di zucchero
600 ml circa di latte

per la farcitura
500 g di mascarpone
250 g di panna fresca
80 g di zucchero
300 g di cioccolato bianco
150 g di croccante di mandorle
1 cestino di fragole
1 cestino di lamponi

per la bagna
250 ml di acqua
250 g di zucchero
3 chiodi di garofano
1 piccola stecca di cannella
liquore a piacere (rum,
maraschino)
scorzette di limone e arancia

per la riduzione di fragole
150 g di fragole
70 g di zucchero
3 gocce di succo di limone

per la decorazione
1 l e 1/2 di panna fresca
60 g di zucchero a velo
200 g di mascarpone

Preparazione

1. Preparate la base: setacciate la farina con il lievito; in una ciotola lavorate il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Unite le uova, uno alla volta, e mescolate accuratamente. Incorporate la farina in tre volte, alternandola al latte, fino a ottenere un impasto omogeneo e abbastanza sostenuto.

2. Mettete tre dischi di acciaio da 24 cm di diametro su una placca, rivestita con carta da forno, e imburrateli per bene. Dividete l'impasto in tre: lasciate una parte bianca e alle altre due incorporate il cacao amaro in polvere aggiungendolo in quantità diverse per creare due tonalità differenti (se necessario, diluite con un goccio di latte). Versate i tre impasti nei dischi imburrati e infornate a 175 °C per circa 20 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

3. Per la farcitura. Preparate la crema: in un pentolino fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria; montate la panna con il mascarpone e lo zucchero, e incorporate infine il cioccolato fuso tiepido (fate attenzione che non ci sia uno sbalzo di temperatura troppo alto, altrimenti il cioccolato potrebbe stracciarsi).

4. Per la bagna: in un pentolino raccogliete l'acqua con lo zucchero e gli aromi; mettete sul fuoco e portate a ebollizione, quindi spegnete e lasciate in infusione per circa un'ora. Appena il liquido si sarà raffreddato, filtrate e aromatizzate con il liquore.

5. Per la riduzione di fragole: mondate le fragole e sciacquatele per bene, quindi tagliatele a piccoli pezzi e raccoglietele in una casseruola con lo zucchero e il succo di limone; mettete sul fuoco e fate cuocere per 5 minuti. Versate in un mixer da cucina e frullate, quindi passate al setaccio e fate raffreddare.

6. Montate 1 l di panna con il mascarpone e lo zucchero, dividete il composto ottenuto in tre ciotole e aggiungete la riduzione di fragole in quantità diverse per ottenere le tre gradazioni di colore (**foto A**). Montate la panna restante e tenetela da parte.

7. Bagnate con la bagna il disco più scuro, distribuite la crema al mascarpone e cospargete con il croccante tritato, le fragole, mondate e tagliate a pezzetti (**foto B**), e i lamponi; adagiate sopra il disco al cioccolato più chiaro e farcite allo stesso modo. Coprite con quello chiaro e, con l'aiuto di una spatola, distribuite uniformemente la panna montata su tutta la torta (**foto C**). Trasferitela in frigorifero per circa un'ora.

8. Raccogliete le creme in tre sac à poche differenti con il beccuccio a stella; partendo dalla base, e con un movimento circolatorio, realizzate tante roselline una di fianco all'altra con la crema più chiara. Proseguite a realizzare anche gli altri due strati con le altre creme, così da creare tre differenti sfumature di colore (**foto D**). Trasferite in frigorifero e fate riposare fino al momento di servire.

FROLLA che ti RIFROLLA...

LA PASTA FROLLA È LA BASE IDEALE PER MILLE CROSTATE E ALTRE RICETTE GOLOSE. IN QUESTE PAGINE VI SPIEGHIAMO STEP BY STEP COME PREPARARLA IN TRE VERSIONI DI SCUOLA: CLASSICA, *OVIS MOLLIS* E ALL'OLIO. E FINITA LA SCUOLA? VIA CON TRE CROSTATE DA LECCARSI I BAFFI

a cura della redazione - foto di SABRINA ROSSI

SCUOLA DI CUCINA

Pasta frolla classica

Ingredienti (per 450 g circa)

200 g di farina
100 g di zucchero a velo
100 g di burro
2 tuorli
1/2 limone
1 pizzico di sale

1

DISPONETE GLI INGREDIENTI

Setacciate la farina e fate la classica fontana su un piano di lavoro; unite al centro lo zucchero a velo, i tuorli, il burro a pezzetti, la scorza grattugiata del limone e il pizzico di sale.

2

LAVORATELI VELOCEMENTE

Con le mani fredde lavorate rapidamente ed energicamente il tutto fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

3

FORMATE UNA PALLA

Quando avrete ottenuto un impasto ben sodo, dategli forma di palla.

TRA PARENTESI

Friabile e adatta a qualsiasi tipo di farcitura. Per la sua consistenza burrosa è consigliabile lavorarla velocemente e con le mani fredde.

4

COPRITE E FATE RIPOSARE

Avvolgete la palla con pellicola trasparente, trasferite in frigorifero e fate riposare per almeno mezz'ora.

Pasta frolla al cacao

Formate la classica fontana con 300 g di farina, 30 g di cacao e 130 g di zucchero a velo, quindi unite al centro 150 g di burro a dadini e 3 tuorli, e impastate energicamente fino a ottenere un impasto piuttosto sodo ed elastico. Formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola trasparente, quindi lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

SCUOLA DI CUCINA

Pasta frolla ovis mollis

Ingredienti
(per 600 g circa)

250 g di farina
125 g di fecola di patate
250 g di burro
125 g di zucchero a velo
160 g di tuorli (circa 8 tuorli)
10 g di rum
1 g di sale
1 bustina di vanillina

TRA PARENTESI

Variante della frolla, il cui significato è "uova morbide", prevede appunto l'uso dei tuorli delle uova sodi e sbriciolati. Un procedimento che contribuisce a donare alla pasta ancor più friabilità e sciogliervolezza.

PRELEVATE I TUORLI SODI

Fate rassodare le uova per circa 8 minuti a partire dal bollore. Trascorso il tempo di cottura, scolate le uova e passatele sotto un getto di acqua fredda per bloccarne la cottura; sgusciatele, ricavatene i tuorli e teneteli da parte.

AMALGAMATE FARINA E BURRO

Setacciate le farine e disponetele a fontana su un piano di lavoro; unite al centro il burro, tagliato a dadini, e lavorate fino a ottenere un composto "sabbioso".

UNITE GLI ALTRI INGREDIENTI E LAVORATE ANCORA

Unite lo zucchero a velo, la vanillina, i tuorli sodi, passati a un setaccio, il rum e il sale. Lavorate velocemente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

FORMATE UNA PALLA, COPRITE E FATE RIPOSARE

Con l'impasto ottenuto formate una palla e avvolgetela in un foglio di pellicola trasparente; trasferite in frigorifero e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

SCUOLA DI CUCINA

Pasta frolla all'olio

Ingredienti (per 200 g circa)

100 g di farina (più altra per la spianatoia)
30 g di zucchero
40 g di olio extravergine di oliva
1 uovo
la scorza grattugiata di 1 limone
1 bustina di lievito per dolci
1 pizzico di sale

1 MESCOLATE GLI INGREDIENTI

In una ciotola raccogliete l'uovo, l'olio, lo zucchero, la scorza grattugiata del limone, il lievito e il sale, e amalgamate accuratamente.

2 UNITE LA FARINA

Incorporate la farina e impastate velocemente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo.

3 AMALGAMATE PER BENE

Quando l'impasto risulterà omogeneo, trasferitelo su un piano di lavoro infarinato e impastate ancora. Dategli forma di palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per mezz'ora.

TRA PARENTESI

Alternativa, particolarmente leggera e salutare, alla più tradizionale frolla con il burro. L'olio extravergine di oliva rende l'impasto morbido e profumato, ma sceglietene uno delicato e non troppo acido o fruttato.

Crostata della nonna

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di pasta frolla
500 ml di latte
150 g di zucchero
4 tuorli
40 g di maizena
la scorza di 1/2 limone
100 g di pinoli già pelati
zucchero a velo

vi servono inoltre

burro
farina

Preparazione

1. Stendete tre quarti della pasta frolla in una sfoglia spessa circa mezzo cm; rivestite il fondo di uno stampo per crostata (da 24 cm di diametro), già imburrato e infarinato. Bucherellate con i rebbi di una forchetta e ricoprite con un foglio di carta forno e i fagioli secchi. Infornate a 190 °C per circa 15 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare.

2. Preparate la crema: montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite la maizena e amalgamate. Portate a bollore il latte con la scorza di limone, togliete dal fuoco, eliminate la scorza di limone e aggiungetelo a filo ai tuorli montati. Mescolate e riportate sul fuoco, quindi fate cuocere, mescolando in continuazione, fino a ottenere una crema densa e omogenea.

3. Trasferite la crema in una ciotola, coprite con pellicola trasparente e lasciate intiepidire, quindi aggiungete 80 g di pinoli. Farcite la frolla con la crema fino a riempire lo stampo. Stendete la frolla restante e ricavate tante strisce sottili. Create la classica griglia, decorate con i pinoli tenuti da parte e infornate nuovamente a 180 °C per circa 20 minuti. Trascorso il tempo, sfornate, lasciate raffreddare, spolverizzate con zucchero a velo e servite.

Crostata meringata al pompelmo rosa

(pag. 28)

In libreria, "Romagna mia". Cristina Lunardini svela i suoi segreti per preparare le migliori ricette della tradizione gastronomica romagnola. (Sitcom Editore,19,90 euro).

Crostata meringata al pompelmo rosa

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di pasta frolla
130 g di zucchero
1 pompelmo rosa
1 arancia
3 tuorli
3 cucchiaini di fecola

per la meringa

100 g di zucchero a velo
4 albumi
sale

vi servono inoltre

burro
farina

Preparazione

1. Per la crema: ricavate il succo dal pompelmo e dall'arancia e filtratelo con un colino a maglie fitte. In un pentolino raccogliete i tuorli, lo zucchero e la fecola, e lavorate per 2-3 minuti con un cucchiaio di legno. Versate a filo il succo degli agrumi e amalgamate, mescolando in continuazione; mettete sul fuoco e fate cuocere, senza smettere di mescolare, fino ad addensamento. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

2. Stendete la frolla e rivestite il fondo di uno stampo quadrato (da 24 cm di lato), già imburrato e infarinato. Bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e copritelo con un foglio di carta forno e uno strato di fagioli secchi; infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 10 minuti. Trascorso il tempo, eliminate fagioli e carta forno e completate la cottura per altri 10 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

3. Per la meringa: montate a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale; versate a pioggia lo zucchero a velo e amalgamate ancora. Trasferite la meringa in un sac à poche con bocchetta liscia. Distribuite la crema agli agrumi sulla base di frolla e decorate la superficie con ciuffi di meringa. Infornate sotto il grill per circa 10 minuti, o comunque fino a quando la meringa si sarà leggermente dorata, quindi levate e lasciate raffreddare completamente. Portate in tavola e servite.

Crostatine di more

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta frolla

200 g di farina
120 g di burro
80 g di zucchero
2 tuorli
1/2 bustina di lievito per dolci
la scorza di 1/2 limone
sale

per la farcitura e la decorazione

250 g di confettura di more
more

vi servono inoltre

burro
farina

Preparazione

1. Per la pasta frolla: lavorate il burro a tocchetti con lo zucchero, quindi aggiungete i tuorli, un pizzico di sale e la scorza di limone grattugiata, e amalgamate accuratamente. A parte miscelate la farina con il lievito, quindi unite le polveri al resto dell'impasto e lavorate fino a ottenere un impasto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per circa un'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la frolla e disponetela sul fondo degli stampini per crostatine, imburrati e infarinati, tenendone da parte un po' per la decorazione. Con la pasta avanzata ricavate tanti cuori con l'aiuto di un coppapasta e disponeteli su un foglio di carta forno.

3. Bucherellate la base delle crostatine con i rebbi di una forchetta e poi ricopritela con i fagioli secchi; infornate a 200 °C e fate cuocere per 10 minuti (infornate anche le decorazioni a forma di cuore). Trascorso il tempo, eliminate i fagioli e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

4. Farcite ogni crostatina con abbondante confettura di more e adagiate al centro un cuore di pasta frolla, quindi infornate nuovamente a 180 °C per circa 10-15 minuti. Levate, lasciate raffreddare e guarnite il centro con una mora, utilizzando un po' di confettura come collante. Portate in tavola e servite.

Confettura di more

Sciacquate **1 kg di more** e raccoglietele in una pentola, quindi mettete sul fuoco e fate ammorbidire; passate al setaccio il succo ottenuto e rimettetelo sul fuoco con **500 g di zucchero** e il succo di **1 limone**. Portate a ebollizione, mescolando ed eliminando la schiuma che si formerà in superficie, per circa 30-40 minuti. Distribuite la confettura nei vasetti sterilizzati, quindi capovolgeteli e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente. Conservate in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce.

BEPPINO OCCELLI
BURRO

ALL'OPERA!

VI SONO PIACIUTE LE RICETTE DELLE CROSTATE? NON VI RESTA CHE "ARMARVI" DEGLI STRUMENTI PIÙ ADATTI E METTERVI ALL'OPERA…

di EMANUELA BIANCONI

1. Divertente e spiritosa, l'alzata per crostate e torte di **Zak!Designs** (linea Sweety) è in melamina colorata. Prezzo: 31,70 euro. **2.** Nel nuovo colore blu fiamma, lo stampo per crostata di **Emile Henry** è in ceramica High Resistance, ideale per le cotture in forno e per essere servito direttamente in tavola. Prezzo 30,50 euro.
3. Una volta pronta, la crostata va portata in tavola e tagliata in porzioni. *Taglia&Servi* di **Maiuguali**, in acciaio e materiale plastico, è un taglia torta regolabile. Prezzo: 6 euro. **4.** Perfetta per creme e meringhe, la spatola di **Mauviel 1830** è in silicone con manico in legno. Prezzo: 20,60 euro. **5.** Il minimatterello di **Decol** (linea pasticceria vintage) è in legno con manici colorati. Prezzo: 6,90 euro.
6. Per spolverizzare le crostate di zucchero a velo o cacao, ecco il minisetaccio di **Ipac**. Prezzo: 5,59 euro. **7.** Lo stampo quadrato di **Tescoma**, con rivestimento antiaderente, è dotato del pratico fondo removibile. Prezzo: 15,90 euro.
8. In acciaio Hi-Top, lo stampo per crostata foodies di **Guardini** ha rivestimento antiaderente interno e un'originale grafica esterna. Prezzo: 10,70 euro.
9. La tortiera di **Wald** fa parte della linea Forno, una collezione di terrine e tortiere realizzate in Kergrès. Prezzo: 29,85 euro. **10.** La rotella tagliapasta di **Bialetti** (linea Dolce Chef) è indicata per realizzare le classiche striscioline di guarnizione. Prezzo: 3,90 euro. **11.** Per decorare con un tocco di originalità le vostre crostate, ecco gli stencil di **Guardini**. Prezzo: 6,50 euro (per il set da quattro).
12. Lo stampo per crostata di **Moneta** (linea Dolceramica), grazie al rivestimento interno in Ceramica_01, garantisce risultati impeccabili. Prezzo: dal rivenditore.

ABBONATI!

SCEGLI L'OFFERTA FINO AL 60% DI SCONTO

12 NUMERI DI ALICE + 6 NUMERI DE I QUADERNI a soli 45,00 euro oppure 12 NUMERI + 12 NUMERI DE I COLORI DELLA CUCINA a soli 54,00 euro

Ricevere ALICE CUCINA comodamente a casa tua è facile e conviene. Con l'abbonamento a 12 numeri si ha diritto a ricevere gratuitamente 6 numeri de **"I Quaderni"** oppure 12 numeri de **"I Colori della Cucina"**

• COME ADERIRE ALL'OFFERTA

SMS

MANDA UN SMS AL NUMERO **331 9914493**
Inserisci i tuoi dati anagrafici e la pubblicazione.
COME ESEMPIO: ROSSI MARIO!VIA MILANO 3!00184!ROMA!RM!ALICE CUCINA!!QUADERNI oppure ICOLORI

INTERNET

COLLEGATI AL SITO **http://shop.ieoinf.it/sitcom**

TELEFONO

CHIAMA IL NUMERO **039 9991541**
Dal lunedì al venerdì, 9 -13/14 -18

FAX

INVIA UN FAX AL NUMERO **039 9991551**

CONTO CORRENTE

VERSAMENTO SUL C/C POSTALE N. **56427453** INTESTATO A:
Informatica e Organizzazione S.r.l.
Via F.lli Cernuschi, 22 - 23807 Merate (LC) (indicare causale)

POSTA

COMPILA E INVIA IL TAGLIANDO VIA POSTA (ANCHE FOTOCOPIA):

I MIEI DATI

COGNOME ____________________

NOME ____________________

VIA ____________________ N° ______

CAP. ________ LOCALITÀ ________________ PROV ______

PRESSO ____________________

EMAIL ____________________

TEL. ____________________

IeO Informatica e Organizzazione S.r.l.
Via F.lli Cernuschi, 22 - 23807 Merate (LC)
Tel. 039 9991541 - Fax 039 9991551 (servizio cortesia)
Orari: 9 -13 / 14 -18 dal lunedì al venerdì

*Abbonamento per l'estero a 12 numeri (per i residenti della Zona1- Europa) al costo di 129,90 euro.

ALICE CUCINA + I QUADERNI

+

12 NUMERI + 6 NUMERI

INVECE DI **54,00** EURO +
12 NUMERI
32,40 EURO +
6 QUADERNI
22,32 EURO =
SPESE DI SPEDIZIONE

~~108,72~~ EURO

ALICE CUCINA + I COLORI DELLA CUCINA

+

12 NUMERI + 12 NUMERI

INVECE DI **106,80** EURO +
12 ALICE CUCINA
+ 12 COLORI
30,48 EURO =
SPESE DI SPEDIZIONE

~~137,28~~ EURO

IL MENSILE PIÙ RICCO + **PAGINE FOTO RICETTE SCUOLE**

Maggio

ALICE DAY BY DAY

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
27	28	29	30	1 Festa dei lavoratori. Fave e pecorino sono obbligatori. Perché il piatto sia perfetto le fave devono essere tenere e freschissime; e il pecorino? romano!	2	
4 Rocco Siffredi è stato uno dei vostri naufraghi preferiti? Brindate al suo compleanno con una pinha colada, preparata con ghiaccio tritato, 1 parte di rum, 2 di crema di cocco e 2 di succo di ananas.	5 Avete qualche amico messicano o americano? Invitatelo a festeggiare con voi il Cinco de Mayo (festa nazionale appunto in Usa e Messico). Tacos, chili e margarita e vedrete che seratona!		7	8	9 Oggi è il giorno dell'Europa. Preparate un menu di assaggi "multietnico". Tapas spagnole, insalata greca, roast beef inglese, formaggi francesi… e spumante italiano!	10 La festa della mamma. A colazione, premiate la vostra con golosi abbracci preparati da voi. Scoprite come a pag. 179.
	12 Martedì di Pentecoste! A Massaquano (frazione di Vico Equense) si celebra la Festa della Madonna. Tradizione vuole che in quest'occasione in ogni casa ci sia una pastiera. E nella vostra?	13		15 A Milano son già due settimane che Expo ha aperto i battenti. Soddisfate il milanese che è in voi con un bel risottino allo zafferano, fatto come a pag. 71.	16 Pronti per la comunione della nipotina? Abbellite il pacchetto regalo con una coccinella a mo' di cake pop.	
18 Le fragole sono in piena stagione. Provatele oltre che *nature* nella torta sbriciolata di pag. 174.		20	21 Vi hanno invitato a una cena e non sapete cosa portare? Che ne dite di un po' di gelato fatto in casa? Andate a pag. 160 per sapere come si fa.		23	24 Esattamente 100 anni fa l'Italia entrava in guerra contro l'Austria-Ungheria. Una pizza margherita con il suo tricolore è d'obbligo: non per celebrare, ma per ricordare!
25	26	27 Una golosa idea gastronomica per il vostro happy hour? Che ne dite di tante polpettine sfiziose. A pag. 82 trovate le ricette		29	30	

alla Farcia vostra!

LO CHEF DANIELE PERSEGANI HA DECISO DI METTERCI LA FACCIA... *PARDON*, LA FARCIA! DOVE? TRA SFOGLIE, VERDURE, PASTE SECCHE E TANTO ALTRO ANCORA, DANDO COSÌ FORMA A PRIMI E SECONDI PIATTI DAVVERO SORPRENDENTI!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di DANIELE PERSEGANI
foto e styling di ELISA ANDREINI

La ricetta del limone ripieno tonnato è a pag. 10

Conchiglie di sfoglia agli asparagi fondenti

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di pasta sfoglia
500 g di asparagi verdi
500 g di asparagi bianchi
200 g di prosciutto cotto in una fetta unica
500 ml di latte
50 g di burro
40 g di farina
100 g di fontina valdostana
50 g di parmigiano
2 tuorli
1 uovo
150 g di valerianella
noce moscata
sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate gli asparagi e mondateli eliminando la parte finale legnosa; legateli a mazzetto e lessateli nell'apposita asparagiera. Scolateli e teneteli da parte. Preparate la besciamella: in una casseruola fate sciogliere il burro, unite la farina e fate tostare mescolando con un cucchiaio di legno.

2. Versate il latte caldo nel roux e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino a ottenere una besciamella densa e omogenea. Incorporate la fontina, 40 g di parmigiano grattugiato, i tuorli, il prosciutto a dadini e gli asparagi, tagliati a pezzetti. Regolate di sale e di pepe, e profumate con un pizzico di noce moscata.

3. Stendete la pasta sfoglia e, con un coppapasta da circa 12 cm di diametro, ricavate tanti dischetti; tagliateli leggermente ai lati, in modo da ottenere la forma di una valva di conchiglia, disponete al centro un pochino di ripieno e chiudete con un altro dischetto di pasta, tagliato come il precedente.

4. Trasferite le conchiglie in una teglia, rivestita con carta forno, spennellatele con l'uovo sbattuto e spolverizzatele con il parmigiano restante. Infornate a 190 °C e fate cuocere per circa 20 minuti. Levate e lasciate intiepidire. Impiattate, guarnite con un po' di valerianella e servite.

Melanzane ripiene di pennette alla robiola e basilico

(pag. 38)

Paccheri farciti al ragù di mare *(pag. 38)*

Con Daniele Persegani e il suo "L'occasione fa lo chef"... tutti possiamo diventare chef provetti! Nelle migliori librerie (LT Editore,19,90 euro).

Melanzane ripiene di pennette alla robiola e basilico

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di mezze penne rigate
4 melanzane
150 g di robiola
1 ciuffo di basilico
1 barattolo di pomodori pelati
1 scalogno
100 g di ricotta salata
1 peperone giallo
100 g di farina 00
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale grosso
sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente le melanzane e spuntatele, quindi tagliatele a fette; raccoglietele in un colapasta, cospargetele con un pizzico di sale grosso e lasciatele riposare per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, passatele nella farina e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo.

2. Quando le melanzane saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Sciacquate il peperone, tagliatelo a metà ed eliminate semi e coste bianche interne; fatelo a dadini e poi saltateli in padella con un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe. Unite fuori dal fuoco la robiola e profumate con il basilico tritato.

3. In una padella fate rosolare lo scalogno tritato con un filo di olio; aggiungete i pomodori pelati, condite con un pizzico di sale e fate cuocere per circa 20 minuti. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e conditela con la crema di robiola e peperoni.

4. Farcite le fette di melanzana con la pasta, arrotolatele e disponetele in quattro pirofile individuali. Cospargete con la salsa al pomodoro e la ricotta salata grattugiata, e infornate a 200 °C per circa 10 minuti. Levate e servite.

Paccheri farciti al ragù di mare

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di paccheri
700 g di polpo
500 g di seppie
400 g di gamberi già puliti
400 g di pomodori ramati
1 barattolo di pomodori pelati
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 peperoncino
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite il polpo e le seppie e tritateli passandoli a un tritacarne con il disco a grana grossa; in una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio e il peperoncino tritato. Aggiungete il trito di pesce, eliminate l'aglio e lasciate insaporire per qualche minuto.

2. Sfumate con un goccio di vino bianco, aggiungete i pomodori pelati e fate cuocere per circa 30 minuti; unite i gamberi, tagliati a pezzetti, e proseguite la cottura per altri due minuti. Al termine il sugo dovrà essere denso e corposo.

3. Lessate i paccheri in abbondante acqua leggermente salata, scolateli molto al dente e farciteli con il ragù di mare; disponeteli in due teglie quadrate, mettendoli in piedi, e guarnite con i pomodori ramati, tagliati a dadini, e un po' di prezzemolo tritato. Condite con un filo di olio e regolate di sale e di pepe. Infornate a 190 °C e fate cuocere per 10 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e servite.

Fuori in 60 secondi? Non esageriamo. Da Daniele Persegani, tante idee di menu per andare... "A tavola in 60 minuti". Nelle migliori librerie (Sitcom Editore,19,90 euro).

Salame di calamaro

(pag. 40)

Salame di calamaro

Ingredienti (per 4 persone)

4 calamari grandi
3 patate viola
50 g di parmigiano; 1 uovo
200 g di caciotta fresca filante
2 pomodori ramati
400 g di passata di pomodoro
1 ciuffo di prezzemolo
1 spicchio di aglio
fette di pane casereccio
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

1

TRITATE I TENTACOLI DEI CALAMARI

Pulite i calamari e sciacquateli accuratamente sotto l'acqua corrente; svuotateli, senza romperli, staccate le testine con i tentacoli e tritate tutto grossolanamente. Tenete da parte le sacche.

2

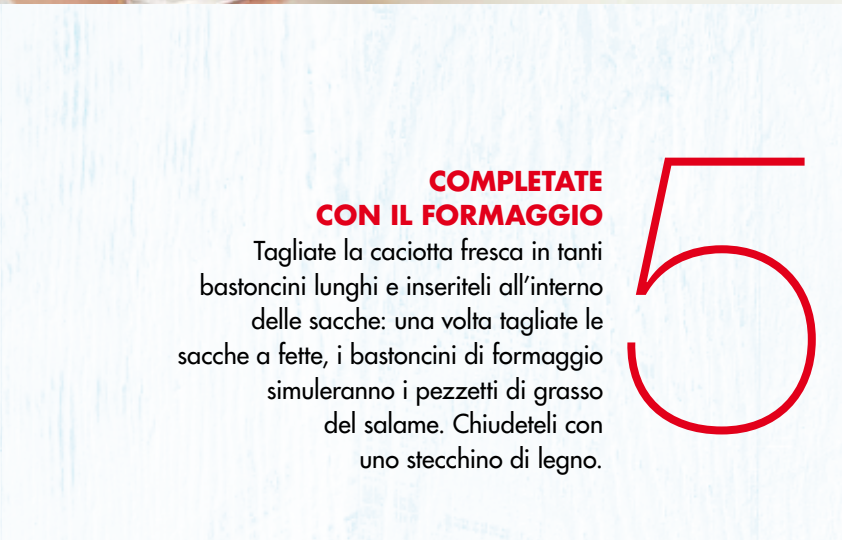
CUOCETELI

Lessate le patate viola in abbondante acqua leggermente salata; scolatele, sbucciatele e riducetele in purea. In una padella fate rosolare l'aglio con un filo di olio; eliminate l'aglio, aggiungete il trito e cuocete per una decina di minuti. Cospargete con due cucchiai di pangrattato, fate tostare bene e spegnete.

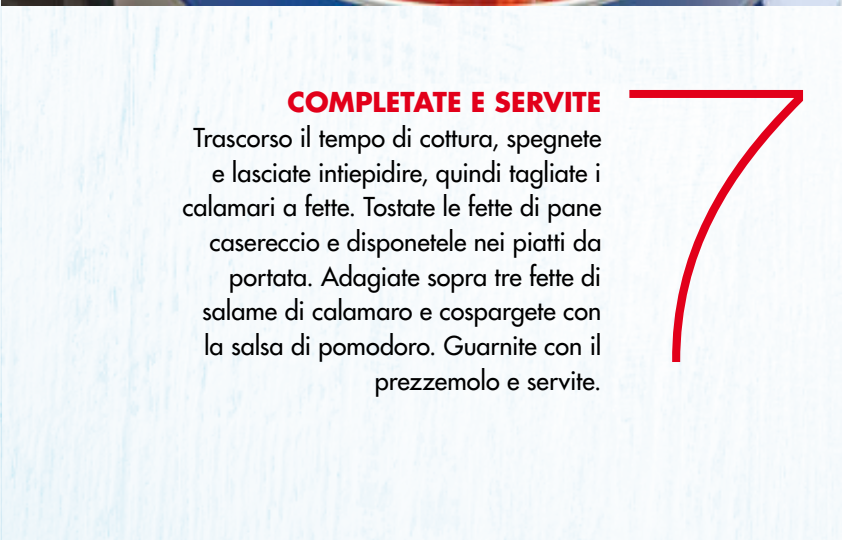
PREPARATE IL RIPIENO

In una ciotola raccogliete il trito di calamaro, la purea di patate e il prezzemolo tritato, amalgamate accuratamente e lasciate intiepidire. Incorporate il parmigiano grattugiato e l'uovo, e mescolate ancora.

4

FARCITE LE SACCHE
Aiutandovi con un cucchiaio, farcite le sacche dei calamari con il ripieno preparato in precedenza.

COMPLETATE CON IL FORMAGGIO
Tagliate la caciotta fresca in tanti bastoncini lunghi e inseriteli all'interno delle sacche: una volta tagliate le sacche a fette, i bastoncini di formaggio simuleranno i pezzetti di grasso del salame. Chiudeteli con uno stecchino di legno.

6

CUOCETE I CALAMARI
In un tegame scaldate un filo di olio e aggiungete i pomodori ramati, tagliati a dadini, e la passata di pomodoro; regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e fate cuocere per una decina di minuti. Disponete i calamari e fateli cuocere per circa 20 minuti.

COMPLETATE E SERVITE
Trascorso il tempo di cottura, spegnete e lasciate intiepidire, quindi tagliate i calamari a fette. Tostate le fette di pane casereccio e disponetele nei piatti da portata. Adagiate sopra tre fette di salame di calamaro e cospargete con la salsa di pomodoro. Guarnite con il prezzemolo e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Faraona ripiena con ricotta al vitello aromatico

Ingredienti (per 4 persone)

1 faraona; 400 g di ricotta asciutta; 300 g di polpa di vitello macinata; 100 g di parmigiano 1 cipolla rossa; 2 uova; 200 g di fette di lardo; 1 costa di sedano; 1 carota; 1 cipolla 1 ciuffo di prezzemolo; 1 bicchiere di vino bianco; misticanza; olio extravergine di oliva; sale e pepe

ALICE TV

Franca Rizzi e Daniele Pesegani sono in onda con il programma "CASA ALICE" tutti i giorni alle 18.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

1

PULITE E DISOSSATE LA FARAONA
Fiammeggiate la faraona per eliminare ogni traccia di peluria e disossatela: incidetela lungo lo sterno e, con un coltello ben affilato, staccate delicatamente le costole. Eliminate lo sterno, l'ossicino, la cassa toracica e infine le ali. Stendetela su un tagliere.

2

PREPARATE LA FARCIA
In una ciotola raccogliete la ricotta, la polpa di vitello macinata e la cipolla rossa, sbucciata e tagliata a dadini; incorporate il parmigiano grattugiato, le uova e il prezzemolo tritato, e amalgamate accuratamente. Aiutandovi con una spatola, distribuite la farcia sulla faraona.

LEGATE E CUOCETE
Arrotolate delicatamente la faraona e rivestitela completamente con le fette di lardo; legatela infine con spago da cucina. Trasferite la faraona in una teglia da forno e aggiungete gli odori, mondati e tagliati grossolanamente; condite con un filo di olio e regolate di sale e di pepe.

4

COMPLETATE E SERVITE
Infornate il rotolo a 190 °C e fate cuocere per circa un'ora e mezza, bagnando di tanto in tanto con il vino. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate riposare per qualche minuto. Passate il fondo di cottura a un setaccio, raccogliendo la salsa ottenuta in una ciotolina. Irrorate la carne con la salsa e servitela tagliata a fette e accompagnata con un letto di misticanza.

RICETTE D'AMORE

COME FESTEGGIARE DEGNAMENTE UN'AMICA PROSSIMA ALLE NOZZE? CON UNA FESTA PREMATRIMONIALE INDIMENTICABILE. REALIZZATA SEGUENDO I PREZIOSI CONSIGLI DI MARIA ELENA CURZIO, CHE CI SVELA ANCHE LA "RICETTA" PIÙ IMPORTANTE DI TUTTE, SARÀ UN VERO SUCCESSO

a cura della redazione; ricette di MARIAELENA CURZIO - foto e styling di ELISA ANDREINI

VINO AROMATICO

2 l di vinsanto	10,00 €
1 l di marsala dolce	5,00 €
20 g di cannella in stecche	4,00 €
8 chiodi di garofano, 50 g di scorza di limone (dispensa)	

BISCOTTINI SALATI ALLE SPEZIE

200 g di farina 00	1,00 €
200 g di grana grattugiato	2,00 €
160 g di burro	2,00 €
1 cucchiaino di fiori di arancio secchi	0,50 €
1 cucchiaino di semi di anice, sale e pepe (dispensa)	

CROSTINI DI RICOTTA ACCIUGHE E PERE

400 g di ricotta vaccina	4,00 €
3 pere	1,00 €
10 acciughe sott'olio	2,50 €
4 cucchiai di mosto cotto	4,00 €
20 crostini di pane, 60 g di uvetta, 2 spicchi di aglio, qualche rametto di rosmarino e salvia, olio extravergine di oliva, sale e pepe (dispensa)	

POLPETTE DI ZUCCHINE CON LATTE DI RISO

250 g di patate a pasta gialla	0,50 €
120 g di pane integrale	0,50 €
2 zucchine	0,50 €
1 scalogno	0,50 €
latte di riso	1,10 €
50 g di semi di zucca	1,50 €
coriandolo, pangrattato, olio extravergine di oliva, sale (dispensa)	

SCIALATIELLI CON POMODORO E BASILICO

500 g di farina 00	0,50 €
500 g di farina di semola	0,50 €
6 cucchiai di pecorino dolce grattugiato	1,00 €
120 g di basilico	1,00 €
1/2 l di latte	1,00 €
2 uova	0,40 €
400 g di pomodorini datterini in scatola	2,00 €
1/2 cipolla , 1 spicchio di aglio, olio extravergine di oliva, sale (dispensa)	

FILETTI DI SPATOLA ALL'ARANCIA

10 filetti di spatola già puliti	15,00 €
2 arance	1,00 €
60 g di burro	1,00 €
40 g di fecola di patate (o maizena)	1,00 €
sale e pepe (dispensa)	

SFOGLIATA ALLA CREMA

500 g di pasta sfoglia circa	2,00 €
1/2 l di latte	1,00 €
200 g di mandorle già sgusciate	2,00 €
4 tuorli	1,00 €
liquore all'amaretto	4,00 €
1 stecca di vaniglia	1,00 €
cannella, zucchero, sale, fecola di patate, zucchero a velo (dispensa)	

Totale circa 73,50 euro

*Maria Elena Curzio, napoletana doc, è presidente e fondatrice dell'Associazione Nazionale Cuoche a Domicilio. Il suo sito è www.associazionenazionalecuocheadomicilio.it

Vino aromatico - Pazienza

Ingredienti

2 l di vinsanto
1 l di marsala dolce
20 g di cannella in stecche
8 chiodi di garofano
50 g di scorza di limone

QUESTO VINO È ADATTO ANCHE A ESSERE SERVITO COME DIGESTIVO.

Preparazione

In un recipiente di vetro piuttosto capiente versate il vinsanto e il marsala dolce; aggiungete le stecche di cannella, i chiodi di garofano e la scorza di limone, mescolate per bene e coprite con una garza. Fate macerare per almeno 20 giorni, quindi filtrate e servite come aperitivo.

Menu

APERITIVO
Vino aromatico
Biscottini salati alle spezie

ANTIPASTI
Crostini di ricotta acciughe e pere
Polpette di zucchine con latte di riso

PRIMO
Scialatielli con pomodoro e basilico

SECONDO
Filetti di spatola all'arancia

DOLCE
Sfogliata alla crema

Biscottini salati - Amore

Ingredienti (per 48 biscottini)

200 g di farina 00
200 g di grana grattugiato
160 g di burro
1 cucchiaino di fiori di arancio secchi
1 cucchiaino di semi di anice
sale e pepe

Preparazione

1. In una ciotola miscelate tutti gli ingredienti secchi; aggiungete il burro, fuso e lasciato raffreddare, un pizzico di sale e una macinata di pepe, e impastate velocemente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgetela con la pellicola trasparente e lasciate riposare per almeno mezz'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto fino a ottenere una sfoglia non troppo sottile; con i taglia biscotti a forma di lettera (con le iniziali dei promessi sposi), ricavate tanti biscottini. Disponeteli in una teglia, rivestita con carta forno, e fate cuocere a 180 °C per circa 15 minuti. Levate, lasciate raffreddare e infine servite.

Crostini di ricotta acciughe e pere

Il dolce e il salato della storia

Ingredienti

20 fette di pane (tagliate sottili)
400 g di ricotta vaccina; 3 pere
0 acciughe sott'olio (più altreper la guarnizione)
60 g di uvetta; 4 cucchiai di mosto cotto
qualche rametto di rosmarino e salvia
olio extravergine di oliva; sale e pepe

Preparazione

1. Con un coppapasta a forma di cuore realizzate tanti cuori con le fettine di pane; in una padella scaldate un filo di olio con il rosmarino e la salvia; disponete i cuori di pane e fateli dorare su fiamma vivace per qualche minuto. Mettete in ammollo in acqua tiepida l'uvetta.

2. Sbucciate le pere, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini; fate scaldare la ricotta a bagnomaria per circa 5 minuti, quindi aggiungete le acciughe, ben scolate dall'olio di conservazione, e le pere (tenete da parte qualche dadino per la guarnizione finale), e amalgamate accuratamente. Unite il mosto, aggiustate di sale e togliete dal fuoco.

3. Spalmate la ricotta sulle fettine di pane, guarnite con l'uvetta, ben strizzata, qualche acciuga e qualche dadino di pera. Profumate con una macinata di pepe e con un pochino di rosmarino, condite con un pizzico di amore e portate in tavola.

Polpette di zucchine con latte di riso

Con un chicco di riso

Ingredienti (per 20 polpette)

250 g di patate a pasta gialla
2 zucchine
120 g di pane integrale
1 scalogno
1 ciuffo di coriandolo
50 g di semi di zucca
latte di riso
pangrattato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a tocchetti; in una padella fate stufare lo scalogno tritato con un filo di olio, quindi unite le zucchine, salate, coprite e fate cuocere per circa 15 minuti. Mettete la mollica di pane in ammollo nel latte di riso.

2. Lessate le patate in acqua bollente, quindi levatele, sbucciatele e schiacciatele con uno schiacciapatate; in una ciotola capiente raccogliete la purea di patate, le zucchine, il pane, ben strizzato, e amalgamate. Aggiungete i semi di zucca tritati, aggiustate di sale e realizzate tante palline grandi come una noce.

3. Passate le polpettine nel pangrattato, aromatizzato con un po' di coriandolo tritato, e trasferitele in una teglia, rivestita con carta forno. Ungetele con un filo di olio e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate e trasferite in un piatto da portata. Infilzate gli stecchini di legno e servite.

PROPRIETÀ DEI SEMI DI ZUCCA RICCHI DI OMEGA TRE, MAGNESIO, FERRO E ZINCO, FANNO BENE AL CUORE E CONCILIANO IL SONNO. SI POSSONO CONSUMARE SIA FRESCHI SIA TOSTATI. AGGIUNGETELI AGLI IMPASTI O A FRESCHE INSALATE, PER UN TOCCO DI CROCCANTEZZA E COLORE.

PRIMO

Scialatielli al pomodoro e basilico

Profumo di casa

Ingredienti

**500 g di farina 00; 500 g di farina di semola
6 cucchiai di pecorino dolce grattugiato
120 g di basilico; 1/2 l di latte; 2 uova
400 g di pomodorini datterini in scatola
1/2 cipolla; 1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva; sale**

Preparazione

1. Tritate finemente 100 g di basilico; miscelate le farine e aggiungete il basilico, il pecorino dolce e un pizzico di sale (se il pecorino è romano, non è necessario aggiungere sale). Disponete a fontana e unite al centro le uova, leggermente sbattute, un filo di olio e il latte necessario a ottenere una consistenza corposa. Impastate per circa 10 minuti, quindi formate una palla, coprite con un canovaccio pulito e fate riposare per mezz'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete la sfoglia a uno spessore di 1/2 cm; avvolgete la sfoglia su se stessa, ricavate tante tagliatelle con un coltello e infine arrotolatele tra le mani, come a formare dei "serpentelli" irregolari.

3. In una padella fate rosolare l'aglio e la cipolla tritata con un filo di olio; aggiungete i pomodorini, condite con un pizzico di sale e fate cuocere per una decina di minuti. Profumate con il basilico restante e proseguite la cottura per altri 5 minuti.

4. Lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata per circa 8 minuti, scolatela e versatela in padella con il sugo. Ripassatela per un minuto, quindi portate in tavola e servite.

La cuoca a domicilio più originale della tv è finalmente in libreria con... "Una cuoca a domicilio" (Lt Editore,19,90 euro)!

Filetti di spatola all'arancia

Rispetto e parsimonia

Ingredienti

10 filetti di spatola già puliti; 2 arance
40 g di fecola di patate (o maizena)
1 ciuffo di prezzemolo; 60 g di burro; sale e pepe

vi servono inoltre
fettine di arancia

Preparazione

1. Spremete il succo delle arance. In una padella fate fondere il burro; aggiungete un pizzico di sale e di pepe e versate il succo di arancia. Disponete i filetti di pesce, tagliati a metà, e fate cuocere per circa 10 minuti.

2. Trascorso il tempo di cottura, togliete i filetti dalla padella e teneteli da parte in caldo; rimettete la padella sul fuoco, unite la fecola, sciolta in un goccio di succo di arancia, e fate addensare su fiamma vivace. Distribuite le fettine di arancia nei piatti da portata, adagiate sopra i filetti di pesce e nappate tutto con la salsa. Guarnite con qualche fogliolina di prezzemolo e servite.

DOLCE

Sfogliata alla crema

Pazienza

Ingredienti

500 g di pasta sfoglia
1/2 l di latte
200 g di mandorle già sgusciate
4 tuorli
1 cucchiaino di cannella
4 cucchiai abbondanti di zucchero
1 pizzico di sale
4 cucchiai di fecola di patate
1 stecca di vaniglia
liquore all'amaretto
zucchero a velo

Preparazione

1. Preparate la crema pasticciera: in una ciotola lavorate i tuorli con lo zucchero, il sale e la fecola fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; a parte fate scaldare il latte con la stecca di vaniglia, incisa per il lungo. Filtrate il latte e versatelo a filo nel composto di tuorli, mescolando in continuazione.

2. Mettete il composto sul fuoco e fate cuocere, mescolando in continuazione, fino ad addensamento. Levate, coprite con la pellicola trasparente, messa a contatto, e fate raffreddare completamente. A questo punto aggiungete un goccio di liquore, la cannella e le mandorle tritate, amalgamate e tenete da parte.

3. Stendete la pasta sfoglia e con un coppapasta realizzate tanti dischetti; disponete un cucchiaio di crema su metà dischetti, chiudete con i restanti e sigillate bene i bordi. Trasferiteli in una teglia, rivestita con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 15 minuti. Levate, spolverizzate con lo zucchero a velo e infornate per altri 5 minuti. Sfornate e servite.

Ricetta per un felice matrimonio…

MI IMMAGINO CHE QUESTE RICETTE, CHE RAPPRESENTANO SIMBOLICAMENTE GLI INGREDIENTI PER UN FELICE MATRIMONIO, VENGANO PREPARATE DA AMICHE, ZIE, MAMMA E NONNE INSIEME…

Idea regalo - Per la futura sposa

Le invitate potranno regalarle dei quadrati di stoffa, di circa 10 cm di lato, ricavati da una vecchia tovaglia, un vestitino o una camicetta, e profumati con acqua di fiori di arancio.
Con questi ritagli verrà realizzata una tovaglia patchwork che la sposa porterà nella sua nuova casa. Un regalo poco costoso ma dal valore unico.

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea

Così Com'è
... il Datterino

"La mia filosofia?
Fare cose
semplici, semplici,
ma buone."

Bruno Barbieri

Semplicemente... in vetro, sempre fresco e pronto all'uso, in ogni stagione.

Il datterino **CosìCom'è** è una varietà pregiata di pomodoro da tavola. Conservato in vetro, è sempre pronto a restituire la sua dolcezza e la sua naturalità, rendendo raffinate anche le preparazioni più semplici. Raccolto esclusivamente a mano, solo quando è maturo sulla pianta e controllato con meticolosità nell'intero processo produttivo, dalla semina al confezionamento, che avviene a poche ore dalla raccolta.
CosìCom'è è disponibile al naturale, in succo ed in passata, per rendere esclusivi tutti i tuoi piatti.

seguici su

acquista anche online

www.cosicome.eu

L'ORTAGGIO DI **MAGGIO**

(Ocimum basilicum)

Fa bene perché...

Oltreché buono, è virtuoso perché stimola la digestione, agisce contro l'emicrania e l'inappetenza. L'olio essenziale è rilassante e afrodisiaco. Ricco di potassio, contiene ferro, fosforo e vitamina A.

Coltiviamolo così

Maggio ortolano molta paglia poco grano.

Poco esigente, necessita di clima temperato-caldo per crescere rigoglioso. Pianta per eccellenza da balcone, richiede per la germinazione e la crescita delle piantine una temperatura minima di 15 °C.

• **La semina**

Si acquistano le piantine da trapiantare a maggio con la la Luna crescente.

Si interrano nell'orto a distanza di 30-40 cm l'una dall'altra, in vaso a 15-20 cm. Volendo invece seminarlo – in fase calante – si interra il seme ad aprile-maggio a circa 0.5 cm di profondità. Cresce bene in consociazione con finocchi e piselli.

• **Raccolta e conservazione**

Da giugno a settembre, in crescente per il consumo fresco, in calante per la conservazione. Cimando i rami dotati di infiorescenze, eliminando cioè l'apice degli steli, continueranno a vegetare. Le foglie si conservano essiccate o surgelate in sacchetti, oppure immerse in olio vergine di oliva.

Curiosario

Nel Medioevo per raccogliere il basilico si doveva purificare la mano destra lavandola a tre fonti diverse per tre volte e poi adoperare un ramo di quercia, indossando candidi abiti di lino.

Nel cestino del mese

• **Ortaggi:** agretti, asparagi, aglio, bietole, carciofi, catalogna, carote, cavolfiori, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza, cetrioli, cicorie, cipolle, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, indivie, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, rape, ravanelli, rucola, sedano, spinaci, valerianella, zucchine.

• **Frutta:** albicocche, ciliegie primaticce, fragole, mele, nespole.

• **Aromi:** basilico, menta piperita, mentuccia, prezzemolo, rosmarino e salvia.

> **“Non c'è erba che vada in su che non abbia la sua virtù.”**

La dispensa

Aceto di rose

Ottimo per le insalate, dà sapore alle carni e può anche essere aggiunto alle fragole con zucchero e limone. Prendete 100 grammi di petali di rosa – da roseti bio –, metteteli in un vaso di vetro e versateci un litro d'aceto bianco di vino. Tappate bene e fate macerare per 10-12 giorni in luogo buio, fresco e asciutto. Filtrate e conservate in bottigliette a tappo ermetico. Da ricordare che quando si impiega l'aceto per conservare si utilizza quello a 6°.

Almanacco Barbanera nel 1858

Il miglior sito da tenere gli Alveari delle Api è l'orto, purché sia riparato dalla tramontana, e vicino non vi dovranno essere le Malve...

Tradizione e segreti

Ben venga maggio!

Si parte proprio dal primo giorno, dal 1° maggio, san Giuseppe e Festa del Lavoro. Un classico è la gita fuori porta, con l'immancabile pecorino e fave. Che è cibo rituale, legato da tempi remoti alla rinascita della bella stagione. E il gustoso binomio risale all'epoca in cui l'uomo era pastore e non agricoltore. Ma non finisce qui. Il mese inaugura anche il tempo delle cerimonie e dei confetti. Al tempo dei Romani erano simbolo di buon augurio e promessa di felicità. Ma erano una semplice mandorla ricoperta di miele. I confetti quali li conosciamo oggi vengono dal Quattrocento.

FRITTO MISTO

LELE USAI, VOLTO ORMAI FAMILIARE AL PUBBLICO DI ALICE, CI TENTA CON FRITTURE DI CARNE E PESCE DORATE E FRAGRANTI. PREPARATE CON TRE TECNICHE DIFFERENTI – PANATURA, AVVOLTE IN UN INVOLUCRO DI PASTA E "AL NATURALE" – SONO TUTTE REALIZZATE A REGOLA D'ARTE E CON IL CONSUETO TOCCO DA CHEF!

a cura della redazione; ricette di LELE USAI* - foto e styling di ELISA ANDREINI

CONSIGLI PER UN FRITTO PERFETTO

- preferite olio di semi di arachide o extravergine di oliva: sono i migliori perché insapori, resistenti nel tempo e caratterizzati da un punto di fumo elevato (la temperatura massima che un grasso può raggiungere prima che inizi a deteriorarsi);
- munitevi di un termometro per tenere sotto controllo la temperatura;
- friggete pochi pezzi alla volta così da non abbassare la temperatura del grasso: maggiore è lo shock termico del cibo, minore è l'assorbimento dell'olio;
- la padella più adatta per friggere è quella di ferro, perché permette un riscaldamento dell'olio più graduale, oppure quella di acciaio;
- immergete le preparazioni in abbondante olio ben caldo: in questo modo si formerà una crosticina che impedirà al grasso di penetrare all'interno;
- per evitare che i cibi scoppiettino a contatto con l'olio caldo, asciugateli bene con un foglio di Cartapaglia;
- per togliere l'olio in eccesso dalla padella prima di friggere, utilizzate la Cartapaglia: è assorbente e resistente;
- quando i fritti saranno ben dorati, scolateli con una schiumarola e asciugateli con fogli di Cartapaglia, per assorbire completamente l'olio in eccesso.

Alette di pollo speziate
e patatine fritte (pag. 62)

*Lele Usai è, insieme a Claudio Bronzi, lo chef del ristorante "Il Tino" di Ostia (una stella Michelin). La sua è una cucina creativa, fresca e giovane, fondata sulla qualità delle materie prime e sulla stagionalità dei prodotti.

Alette di pollo speziate e patatine fritte

Ingredienti (per 4 persone)

16 alette di pollo
50 g di albume
500 g di patate vecchie o a buccia rossa
qualche rametto di timo
panko (pangrattato giapponese)
curry; paprica
aglio secco
curcuma
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Miscelate le spezie e unite il panko e il timo, sfogliato e tritato finemente; sbattete l'albume in un ciotola. In una padella dai bordi alti scaldate abbondante olio extravergine di oliva e portatelo alla temperatura di 180 °C.

2. Passate le alette di pollo nell'albume e infine nel mix di spezie e panko. Immergetele nell'olio caldo e friggetele, girandole di tanto in tanto con l'aiuto di una pinza. Quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su un foglio di Cartapaglia per eliminare l'olio in eccesso.

3. Sbucciate le patate e tagliatele a bastoncini regolari da circa 1/2 cm di lato; man mano che le tagliate, raccoglietele in una ciotola con acqua fredda. In un'altra padella scaldate abbondante olio di semi di arachide e portatelo alla temperatura di 150 °C.

4. Tuffate le patatine e friggetele per 3 minuti, quindi scolatele e portate l'olio a 170 °C. Friggete le patatine per altri 3 minuti, scolatele, portate l'olio a 190 °C e friggete nuovamente fino a doratura. Fatele asciugare su un foglio di Cartapaglia per eliminare l'olio in eccesso. Distribuite patatine e pollo nei piatti da portata, salate tutto e servite.

GUARDA ANCHE

Filetti di spatola con carciofi alla giudia

Ingredienti (per 4 persone)

500 g di filetti di spatola
200 g di mollica di pane raffermo
6 carciofi
50 cl di vino bianco
1 ciuffo di menta
2 spicchi di aglio
1 limone
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate i carciofi ed eliminate le foglie esterne più dure; tagliatene due a spicchi sottili e con uno spelucchino tornite i restanti quattro. Raccoglieteli tutti in una ciotola con acqua acidulata con succo di limone. Spezzettate la mollica del pane raffermo e fatela tostare in forno.

2. In una padella fate imbiondire gli spicchi di aglio con un filo di olio extravergine di oliva; eliminate l'aglio e aggiungete i carciofi tagliati a spicchi. Fateli saltare velocemente per circa 3 minuti su fiamma vivace. Bagnate con il vino e lasciate sfumare, quindi unite le briciole di pane raffermo tostate, profumate con la menta tritata e spegnete. Regolate di sale.

3. Su un piano di lavoro stendete tre strati di pellicola trasparente mettendoli sovrapposti; adagiate i filetti di spatola e formate un rettangolo stretto e lungo. Disponete al centro la farcia ai carciofi e arrotolate delicatamente aiutandovi con la pellicola trasparente. Al termine, avrete ottenuto un rotolo di spatola con al centro la farcia ai carciofi. Ricavate tante fette spesse 5 cm.

4. In una padella scaldate un filo di olio extravergine di oliva, disponete le fette di spatola e scottatele per pochi minuti su fiamma vivace. Levate, trasferite in una teglia, rivestita con carta forno, e fateli cuocere a 180 °C per 3 minuti. Levate, regolate di sale di pepe e tenete da parte in caldo.

5. Scolate i carciofi lasciati interi e apriteli leggermente spingendoli su un piano e tenendoli per il gambo. Scaldate abbondante olio di semi in una padella dai bordi alti e portatelo a una temperatura di 150 °C; immergete i carciofi e fateli cuocere su fiamma vivace, in modo che la temperatura aumenti progressivamente.

6. Quando i carciofi saranno ben dorati, scolateli, fateli asciugare su un foglio di Cartapaglia per eliminare l'olio in eccesso e salateli. Impiattate i rotolini di spatola, accompagnate con i carciofi alla giudia, profumate con altra menta e servite.

GUARDA ANCHE

ALICE TV

Lele Usai è in onda con il programma "FRITTO E CONTENTO". Tutti i giorni alle 19.30 su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Filetti di spatola con carciofi alla giudia

Empanadas di gamberoni

Ingredienti (per 4 persone)

per la pasta
145 g di farina di mais
(o semola rimacinata)
30 g di farina 00; 80 g di acqua
15 g di olio extravergine di oliva
1 pizzico di baking powder

per la farcia
500 g di gamberoni
2 pomodori
50 g di cipolla rossa
1 peperoncino
1 ciuffo di coriandolo
olio extravergine di oliva; sale

vi servono inoltre
olio di semi di arachide

Preparazione

1. Preparate la pasta: miscelate le due farine e disponetele a fontana; unite al centro l'acqua, l'olio e il baking powder, e impastate energicamente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate tante palline da 40 g l'una e mettetele tra due fogli di carta forno; stendetele con un matterello e ricavate tanti dischetti abbastanza sottili.

2. Preparate la farcia: sgusciate i gamberoni ed eliminate il filamento scuro dell'intestino; lavate i pomodori, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tagliateli a dadini. Sbucciate la cipolla e tritatela finemente, quindi fatela appassire in una padella con un filo di olio e il peperoncino, privato dei semini interni e tritato.

3. Aggiungete i gamberoni e i pomodori a dadini, e saltateli per una decina di minuti. Spegnete, tritate tutto grossolanamente al coltello e condite con un pizzico di sale e un po' di coriandolo tritato. Disponete una cucchiaiata di farcia al centro di ciascun dischetto di pasta, chiudete le estremità, sigillandole bene, e ricavate tanti fagottini.

4. Scaldate abbondante olio di semi di arachide in padella e portatelo a una temperatura di 180 °C; tuffate i fagottini e friggeteli girandoli di tanto in tanto con una schiumarola. Quando saranno ben dorati, scolateli e fateli asciugare su un foglio di Cartapaglia per eliminare l'olio in eccesso. Disponeteli nelle ciotoline individuali e servite.

GUARDA ANCHE

GRANDI CLASSICI della TRADIZIONE

QUANTI E QUALI SONO I PIATTI DELLA NOSTRA TRADIZIONE? DIFFICILE DIRLO. PRIMO PERCHÉ DI PIÙ TRADIZIONI, LEGATE AI SINGOLI TERRITORI, DOVREMMO PARLARE. SECONDO PERCHÉ OGNI FAMIGLIA HA I SUOI. A PARTIRE DA QUESTO NUMERO, IN OCCASIONE DI EXPO 2015, INIZIAMO UN GIRO D'ITALIA IN 80 RICETTE. UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI ALCUNI TRA I PIÙ GRANDI CLASSICI DELLA NOSTRA TRADIZIONE. E ALLORA? PRONTI? PARTENZA! VIA!

a cura della redazione - foto di SABRINA ROSSI, TANIA MATTIELLO MASSIMILIANO RELLA e NICOLETTA VALDISTENO

Filetti di baccalà

Ricetta del ristorante
La Gatta Mangiona
Roma

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di baccalà già ammollato e dissalato
150 g di farina di grano tenero
150 g di maizena
1/2 l di acqua gassata ben fredda
1 bustina di lievito istantaneo (eventuale)
olio di semi di arachide

Preparazione

1. In una ciotola miscelate le farine, versate l'acqua a filo e amalgamate accuratamente con una frusta fino a ottenere un composto denso ma filante. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per circa mezz'ora (se desiderate una pastella più gonfia, potete aggiungere una bustina di lievito istantaneo; in questo caso però dovrete lasciare riposare la pastella per circa tre ore).

2. Tagliate il baccalà in pezzi di circa sette cm di lunghezza, due di larghezza e due di altezza. Immergeteli completamente nella pastella e poi sgrondateli eliminando l'eccesso. Tuffateli nell'olio di semi ben caldo (a 180 °C) e friggeteli per 6-7 minuti, avendo cura di girarli per almeno un paio di volte. Scolateli, fateli asciugare con carta assorbente e infine serviteli. Potete accompagnarli con hummus di ceci e un goccio di olio piccante.

Foto di T. Mattiello

Carciofi alla giudia

Ingredienti (per 4 persone)

8 carciofi (romanesco o violetto di Sardegna)
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Ricetta del ristorante Da Giggetto al Portico d'Ottavia Roma

Preparazione

1. Pulite i carciofi: eliminate le foglie esterne più coriacee. Con un coltello ben affilato, tornite il carciofo, ruotandolo man mano e tagliando così le parti più dure delle foglie, procedendo dall'interno all'esterno. Al termine, dovrete ottenere una sorta di rosa.

2. Condite i carciofi con un pizzico di sale e di pepe, mettendoli al centro del fiore, e poi massaggiateli con le mani cosparse di sale e di pepe. In una padella capiente scaldate l'olio a una temperatura di 130 °C; schiacciate leggermente i carciofi con il palmo della mano e metteteli, ben dritti, nell'olio. Fate cuocere per circa 20 minuti, quindi scolateli e fateli raffreddare.

3. In un'altra padella scaldate abbondante olio a 170 °C (l'olio dovrà essere diverso da quello utilizzato per la prima cottura); disponete i carciofi e fateli cuocere per un massimo di tre minuti. Scolateli e serviteli ben caldi e fragranti.

Foto di S. Rossi

Foto di S. Rossi

Bucatini all'amatriciana

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di bucatini
150 g di guanciale amatriciano
100 g di pecorino stagionato
500 g di polpa di pomodoro
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Tagliate il guanciale a striscioline sottili. In una padella di ferro fate rosolare il guanciale con un filo di olio per qualche minuto; quando sarà ben dorato, bagnate con un goccio di vino e fate sfumare. Dopo circa 2-3 minuti, scolate le striscioline di guanciale e tenetele da parte.

2. Aggiungete la polpa di pomodoro in padella, condite con un pizzico di sale e lasciate cuocere per 15-20 minuti. A cottura ultimata, aggiungete il guanciale croccante e lasciate insaporire per qualche minuto.

3. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata. Scolatela al dente, versatela direttamente in padella e mantecate per qualche minuto. Impiattate, spolverizzate con abbondante pecorino grattugiato e servite.

Ricetta
dell'Osteria Le Tre Sorelle
Rieti

Foto di S. Rossi

Carbonara

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di tortiglioni
200 g di guanciale
250 g di pecorino (stagionato 16 mesi)
5 tuorli
1 albume e 1/2
sale
pepe di Sawarak

Ricetta del ristorante Roscioli, Roma

Preparazione

1. In una boule di vetro sbattete le uova con 100 g di pecorino grattugiato e due pizzichi di pepe; lasciate riposare il composto per almeno 5 minuti. In una padella fate rosolare su fiamma vivace il guanciale, privato della cotenna e tagliato a dadini, senza aggiunta di grassi.

2. Quando il guanciale avrà raggiunto un bel colore dorato e avrà formato una leggera crosticina, eliminate la metà del grasso formatosi in padella. Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua leggermente salata, scolatela al dente e versatela direttamente nella boule di vetro.

3. Amalgamate la pasta al composto di uova e pecorino, aggiungendo gradualmente il guanciale caldo. Mantecate per bene il tutto lontano dal fuoco e, se necessario, bagnate con qualche cucchiaio di acqua di cottura della pasta. Cospargete con il pecorino restante, impiattate e servite.

Risotto alla milanese

Ricetta della trattoria
Casa Fontana 23 risotti
Milano

Ingredienti (per 4 persone)

400 g di riso carnaroli
1/2 cipolla tritata
40 g di midollo di manzo
15 g di zafferano in pistilli di ottima qualità
1 bicchiere di vino bianco secco
brodo di carne
parmigiano grattugiato (stagionato 24 mesi)
burro

Preparazione

1. In una casseruola fate soffriggere la cipolla con una noce di burro e il midollo; unite il riso e fate tostare mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Bagnate con il vino e lasciate sfumare; unite lo zafferano e portate a cottura il riso, aggiungendo il brodo bollente man mano che viene assorbito.

2. Qualche minuto prima del termine della cottura, aggiungete il parmigiano grattugiato e mantecate. Impiattate e servite all'onda.

Foto di S. Rossi

Risotto giallo al salto
(pag. 74)

Cotoletta alla milanese
(pag. 74)

Ricette di ***Claudio Sadler***
Chic'n Quick
Milano

Ossobuco alla milanese

(pag. 74)

Foto di S. Rossi

Risotto giallo al salto

Ingredienti (per 10 persone)

600 g di riso carnaroli
40 g di scalogno
2 g di zafferano in pistilli
3 l di brodo di carne
60 g di burro
80 g di grana padano (stagionato 27 mesi)
100 g di burro chiarificato
1 tuorlo; olio extravergine

Preparazione

1. Tritate lo scalogno e fatelo stufare in una casseruola con un filo di olio e un cucchiaio di acqua; aggiungete il riso e fatelo tostare. Unite lo zafferano in pistilli e fate cuocere per circa 10 minuti, bagnando con il brodo bollente man mano che viene assorbito (tenete il riso al dente).

2. Mantecate con il burro e il grana padano grattugiato. Aggiungete il tuorlo, mescolate e fate raffreddare in frigorifero. Una volta ben freddo, realizzate tante palline di riso di circa 200 g di peso. Disponetele in un coppapasta di circa 13 cm di diametro e schiacciatele, uniformando lo spessore. Trasferite in frigorifero e fate indurire.

3. Scaldate una padella antiaderente, aggiungete il burro chiarificato e disponete i medaglioni di riso. Fateli dorare da entrambi i lati, quindi togliete, impiattate e servite.

Cotoletta alla milanese

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di costolette di vitello con osso; 5 uova
300 g di burro chiarificato
pangrattato; sale

per accompagnare
purè di patate; insalata mista

Preparazione

1. Tagliate le costolette in quattro parti in senso longitudinale. Aiutandovi con un batticarne, battete le costolette a seconda dello spessore desiderato (alto o basso).

2. In una ciotola rompete le uova e sbattetele per bene; in un piatto fondo raccogliete il pangrattato e aggiungete un pizzico di sale. Passate le costolette prima nelle uova sbattute e poi nel pangrattato, quindi ripassatele nuovamente nelle uova e infine nel pangrattato.

3. In una padella scaldate il burro chiarificato, disponete le costolette e friggetele su fuoco medio-basso; quando saranno ben dorate e croccanti, levatele e scolatele su carta assorbente da cucina. Impiattate le costolette e conditele con un pizzico di sale. Accompagnatele con un'insalata mista e il purè di patate, e servite.

Ossobuco alla milanese

Ingredienti (per 4 persone)

4 ossibuchi di vitello
100 g di burro
50 g di pancetta
2 pomodori maturi (o passata di pomodoro)
1 carota; 1 cipolla
1 costa di sedano
1 bicchiere di vino bianco
farina; sale e pepe

Preparazione

1. In un tegame fate soffriggere la pancetta a dadini con il burro; passate gli ossibuchi nella farina e disponeteli nel tegame con il soffritto. Lasciateli dorare girandoli più volte, quindi salateli e pepateli.

2. Bagnate gli ossibuchi con un bicchiere di vino e lasciate sfumare; unite gli odori, mondati e tritati finemente, e fateli rosolare per qualche minuto. Quando saranno ben dorati, aggiungete i pomodori, lavati e tagliati a dadini, coprite e fate cuocere per circa un'ora e mezza. La carne sarà cotta quando si staccherà dall'osso.

3. Trascorso il tempo di cottura, disponete gli ossibuchi nei piatti ben caldi e servite con il risotto alla milanese.

Abbacchio alla scottadito con puntarelle romanesche

Ingredienti (per 2 persone)

8 costolette di agnello da latte (di razza Soparvissana)
250 g di puntarelle
1/2 spicchio di aglio
2 acciughe sotto sale
1 cucchiaio di aceto bianco
olio extravergine; sale e pepe

Preparazione

1. Mondate le puntarelle e tagliatele in piccoli cespi. Tagliate i gambi a metà, poi in quarti e ancora in ottavi, e mettetele subito in acqua fredda in modo che si arriccino. Scolatele, asciugatele e raccoglietele in una insalatiera molto capiente.

2. Pestate l'aglio con le acciughe; versate il composto in una ciotola e aggiungete olio, aceto, sale e pepe. Sbattete con una forchetta finché non avrete ottenuto un'emulsione densa e cremosa con la quale condirete le puntarelle.

3. Ungete le costolette con un'emulsione fatta con olio, sale e pepe. Fatele cuocere su una piastra rovente, in discesa, in modo che la parte di grasso in eccesso scoli via. Giratele solo una volta, facendole cuocere per circa 4 minuti per lato, e servitele roventi con l'insalata di puntarelle.

Abbacchio alla scottadito con puntarelle romanesche

Ricetta del ristorante
Checchino dal 1887
Roma

Foto di S. Rossi

Crostata di ricotta e visciole alla romana

Ricetta della pasticceria **Galligani, Roma**

Ingredienti (per 6-8 persone)

per la pasta frolla
500 g di farina 00
500 g di margarina
200 g di zucchero
5 tuorli; 1 uovo
aromi (limone, arancia, vanillina)
sale

per la farcia
300 g di ricotta
100 g di zucchero; 100 g di visciole
100 g di confettura di ciliegie marasche (amarascata)

per la guarnizione
zucchero a velo

Preparazione

1. Fate la classica fontana con la farina e unite al centro la margarina a dadini e lo zucchero; amalgamate accuratamente, quindi incorporate le uova, un pizzico di sale, la scorza grattugiata degli agrumi e la vanillina. Lavorate velocemente fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno un'ora.

2. Trascorso il tempo di riposo, stendete due terzi della pasta frolla in una sfoglia sottile; con questa rivestite il fondo di uno stampo per crostata, foderato con carta forno. Infornate a 180-200 °C e fate cuocere per circa 10-15 minuti, o comunque fino a doratura. Levate e lasciate raffreddare. Stendete la frolla restante e ricavate tante striscioline.

3. Nel frattempo in una ciotola lavorate la ricotta con lo zucchero; disponete sul fondo della crostata uno strato sottile di confettura, versate sopra la crema di ricotta e livellate bene. Aggiungete le visciole, premendole leggermente all'interno, e guarnite la superficie con le striscioline di frolla. Infornate a 180 °C e fate cuocere per altri 30-35 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Spolverizzate con abbondante zucchero a velo e servite.

Foto di N. Valdisteno

Casa **Magic Cooker**

DOVE SI CUCINA BENE...
...E SI VIVE MEGLIO!

È una realtà davvero "magica" quella dell'azienda Magic Cooker. Nata nel 2003 da un'intuizione del sig. Marco Ferrari, il marchio rappresenta molto più che un prodotto: un brevetto, un sinonimo di qualità e soprattutto un'opportunità lavorativa per oltre 2000 venditori in Italia.
Già, non sentiamo altro che parlare di "crisi" da qualche tempo a questa parte: ma Magic Cooker è orgogliosa di annunciare la propria "controtendenza", che si traduce in un trend in costante crescita, così come l'interesse del pubblico verso il suo prodotto.

PIÙ CHE UN PRODOTTO. UN BREVETTO CHE È DIVENTATO UNO "STILE DI CUCINA"

Magic Cooker è un nuovo sistema di cottura, semplice da utilizzare per tutti, che basa il proprio funzionamento sul principio fisico dei fori di Venturi. Cosa accadrà in pratica alle vostre pentole? Coprendole con Magic Cooker le trasformerete in vere e proprie "camere a vapore", che vi consentiranno di cuocere i cibi a temperature controllate, nonché un miglior mantenimento dei principi nutritivi (come dimostrato dai test di laboratorio).

Magic Cooker:
l'innovazione... sposa la tradizione!

UNA QUALITÀ TUTTA ITALIANA

Dall'idea, al brevetto, alla produzione: Magic Cooker è un marchio fiero di essere italiano al 100%. L'azienda ha scelto di mantenere alta la qualità dei propri prodotti, continuando a investire costantemente in materiali e attenzioni produttive, per l'ottenimento di un prodotto italiano al 100%!

LAVORO INDIPENDENTE PER TUTTI

A casa Magic Cooker il successo non è solo aziendale, ma appartiene a tutti. Grazie a questo prodotto innovativo, più di 2000 persone in Italia possono oggi usufruire di un sistema di vendita indipendente, basato su dimostrazioni a domicilio o presso i punti vendita, che riesce così a dare a molte famiglie un'entrata e una prospettiva, grazie a chi ha creduto e ancora oggi crede nella crescita del nostro magico paese.

Per saperne di più, chiamaci allo 0773.24.28.63 o visita www.magiccooker.it

Pollo alla birra con patate arrosto

di Fabio Campoli

Ingredienti per 4 persone

8 sovracosce di pollo
330 ml di birra Lager
1 spicchio di aglio
qualche rametto di rosmarino
sale

per le patate arrosto

3-4 patate
olio extravergine di oliva
paprica (dolce o piccante)
sale

Preparazione

1. In un'ampia casseruola raccogliete le sovracosce di pollo; salatele leggermente da entrambi i lati e aggiungete qualche rametto di rosmarino e uno spicchio di aglio, schiacciato. Ricoprite il tutto con la birra, mettete sul fuoco e coprite con Magic Cooker.

2. Fate cuocere il tutto a fuoco moderato per circa 35-40 minuti, fino a che la birra non sarà completamente evaporata e il pollo inizierà a rosolare, prendendo un bel colore dorato.

3. Nel frattempo sbucciate le patate e tagliatele a cubetti di circa 2 cm. Conditele con un pizzico di sale e un filo di olio, e raccoglietele in una padella. Coprite con Magic Cooker e fate cuocere. Quando le patate saranno ben rosolate e quasi pronte, aggiungete la paprica dolce o piccante. Servite il pollo alla birra accompagnandolo con le patate alla paprica.

Foto di Antonella Aravini

I RISTORANTI SELEZIONATI DA FERRARELLE.

CASINÒ CAFÈ

Servizio impeccabile, fantasia in cucina ed ottime materie prime: sono questi i punti di forza del ristorante-pizzeria Casinò Cafè che non pecca nemmeno dal punto di vista dell'ambiente. Con i suoi spazi fluidi e raffinati è il luogo ideale per una romantica cena, un pranzo di lavoro o per festeggiare le tue occasioni importanti. Ma anche un mondo di divertimento, nella sala sottostante, con il Bowling, una grandissima sala giochi, Arena Q-zar, Cinema 5D, Pista di pattinaggio, Biliardo e tanto altro ancora, per trascorrere serate spensierate e soddisfacenti. Raffinata e discreta Sala Slot.

Per trascorrere, invece, qualche giorno in piena tranquillità a due passi dal mare e dai siti storici più belli della Campania potrete soggiornare nell'ambiente sobrio ed elegante del Residence RODOPA.

Ristorante Pizzeria Casinò Cafè
Via Spineta S.P. 135, 48 - 84091 Battipaglia (SA)
Tel 0828 396825
www.casinocafebattipaglia.it
Aperto tutti i giorni

LA FONTANINA

La struttura de La Fontanina nasce nel 1973 dalla passione di Biagio e Tina, inizialmente come piccolo chalet, poi come ristorante. La scelta della genuinità, tipica dei prodotti utilizzati già agli albori dai due protagonisti, viene tramandata e garantita da ormai tre generazioni. I sapori predominanti sono quelli caratteristici della cucina mediterranea, frutto di una accurata ricerca degli ingredienti selezionati in base a provenienza e freschezza. Situato a pochi passi dal Lago Fusaro, è un ottimo punto di ristoro per coloro che desiderano trascorrere qualche ora di relax dopo aver visitato le innumerevoli bellezze storiche offerte dal territorio, ma anche per quelli che scelgono di continuare la serata nei locali più in della movida della zona del Fusaro.

La Fontanina
Via Torregaveta, 6 - Monte di Procida (NA)
Tel 081 868 9229
www.ristorante-lafontanina.it

PALAZZO VIALDO

Che oggi la pizza sia al centro di tante attenzioni lo si sapeva, un po' perché è un piatto semplice un po' per moda, a Palazzo Vialdo è davvero cambiato qualcosa nel panorama del mondo pizza napoletana, difficile chiamare PIZZERIA Palazzo Vialdo, la splendida struttura creata dalla famiglia Di Prisco e condotta dal geniale Vincenzo primo genito impegnato in due business completamente opposti ma creativi nello stesso tempo (costruzioni&ristorazione) oggi non offre solo Pizza.

Location distribuita su tre livelli, entrando troviamo una bellissima caffetteria che apre di buon mattino per poi deliziarti con il pranzo accogliendoti sia nella zona gastronomia dove puoi acquistare anche prodotti di nicchia o per uno stop lunch oppure nella zona pizzeria-bistrot, per la cena le proposte aumentano oltre la pizzeria-bistrot, troviamo nella zona taverna una deliziosa paninoteca in stile italian vintage così definita dal patron dedicata a suo padre.

Palazzo Vialdo
Via Nazionale, 981 - Torre del Greco (NA)
Tel 081 8471624
www.palazzovialdo.it

ANTICA ROMA

Dopo 2000 anni, "Antica Roma" risorge in un piccolo paese del sud est barese grazie alla dedizione di Giampiero e Lidia che hanno riprodotto il grande Impero Romano per farvi riscoprire e rivivere atmosfere e miti leggendari che hanno incantato registi e studiosi di tutto il mondo.

Il pizzaiolo Giampiero si è aggiudicato il primo posto del Pizza Talent Show 2015 con la pizza "Nando" con impasto di canapa.

Antica Roma
P.zza Caduti Castellanesi, 37/38 - 70013 Castellana Grotte (BA)
Cell 328 5362878
www.anticaromapub.it
Giorno di chiusura Lunedì

VILLA CUCCOLA

Sita nella campagna di Bellona in provincia di Caserta, ai piedi del monte Tifata, Villa Cuccola offre una splendida location per il relax e l'organizzazione di eveti a tema.

Ambiente raffinato e immerso nella natura, staff preparato e altamente professionale, costituiscono la base della nostra attività.

Nei sui curatissimi giardini, ai bordi della piscina e nella ampie sale climatizzate, Villa Cuccola ospita ed organizza ricevimenti, banchetti, cerimonie, convegni, con un eccellente servizio di ristorazione interna.

Villa Cuccola
Str.prov.Capua-Bellona, 14 - 81041 Bellona (CE)
Cell 333 2561702
email: torretta.boscogrande@email.it

SALSE E POLPETTE FESTE PERFETTE

"UNA TIRA L'ALTRA" È MODO DI DIRE CHE NON FUNZIONA SOLO CON LE CILIEGIE. PRENDETE PER ESEMPIO LE POLPETTINE DI QUESTE PAGINE: ACCOMPAGNATE CIASCUNA DA UNA "SUA" SALSINA, RENDERANNO I VOSTRI PARTY, IRRESISTIBILI. PECCATO CHE SPARIRANNO SUBITO!

di FMB - foto di SILVIA CENSI

Polpettine di sgombro con hummus
(pag. 84)

In libreria, "La pasta detto fatto!" con tante ricette golose dedicate al primo preferito dagli italiani. (Sitcom Editore, 19,90 euro).

Polpettine di tonno con pesto di fave al profumo di menta

(pag. 84)

Polpettine di sgombro con hummus

Ingredienti (per 6 persone)

400 g di filetti di sgombro
1 melanzana
2 fette di pane casereccio raffermo senza crosta
1 uovo
1 ciuffo di prezzemolo
1 rametto di origano
1 spicchio di aglio
pangrattato
pecorino
latte
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per l'hummus

200 g di ceci già lessati
1 cucchiaio di tahina
1 limone
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi serve inoltre

pane arabo

Preparazione

1. Spuntate la melanzana e tagliatela a fette spesse circa 1 cm per il lungo. Disponete le fette sulla placca del forno, foderata con carta forno, condite con un filo di olio, mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per 15-20 minuti. Al termine, levate e lasciate raffreddare.

2. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio schiacciato. Eliminate quest'ultimo, unite i filetti di pesce, ben puliti, e lasciate insaporire per un paio di minuti. Levate e tenete da parte. Fate ammollare le fette di pane in un po' di latte.

3. Ricavate la polpa dalle fette di melanzana e raccoglietela nel bicchiere del mixer. Unite i filetti di pesce, l'uovo, 1 cucchiaio di pecorino grattugiato e la mollica di pane, strizzata. Profumate con un po' di prezzemolo e un po' di origano, e tritate tutto. Regolate di sale e pepate.

4. Modellate con le mani tante polpettine di piccole dimensioni e passatele in un po' di pangrattato, premendo con le mani per farlo aderire. Friggete le polpettine in abbondante olio ben caldo. Man mano che sono pronte, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina.

5. Al termine, salate le polpettine e servitele con la salsa a parte, posta in ciotoline individuali, e qualche triangolino di pane arabo.

Hummus

Raccogliete i ceci nel bicchiere del mixer. Aggiungete la tahina e il succo del limone, e frullate aggiungendo a filo l'olio necessario a ottenere una salsa cremosa e omogenea. Regolate di sale e di pepe.

Polpettine di tonno con pesto di fave al profumo di menta

Ingredienti (per 6 persone)

600 g di filetto di tonno
1 fetta di pane casereccio senza crosta
1 cucchiaio di pinoli già tostati
1 cucchiaio di pecorino grattugiato
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
1 uovo
1 ciuffo di prezzemolo
1 ciuffo di mentuccia
farina
olio extravergine di oliva
sale e pepe

per il pesto di fave

100 g di fave già sgranate
1 cucchiaio di pecorino grattugiato
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di mentuccia
olio extravergine di oliva
sale

vi serve inoltre

pane casereccio

Preparazione

1. Pulite il filetto di tonno da eventuali lische residue, tritatelo grossolanamente al coltello e raccoglietelo in una ciotola. Unite la mollica di pane, fatta rinvenire in un po' di acqua e poi strizzata, l'uovo e i formaggi grattugiati. Aggiungete i pinoli, tritati, profumate con un po' di prezzemolo e un po' di mentuccia, tritati, e una macinata di pepe, regolate di sale e amalgamate.

2. Modellate tante piccole polpettine, passatele in un po' di farina e friggetele in abbondante olio ben caldo. Man mano che sono pronte, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina.

3. Al termine, salate le polpettine e servitele con la salsa a parte, messa in bicchierini di vetro, e con qualche fetta di pane casereccio tostato.

Pesto di fave

Sbollentate le fave per qualche minuto in abbondante acqua bollente leggermente salata. Scolatele, eliminate la pellicina e raccoglietele nel bicchiere del mixer. Aggiungete l'aglio, sbucciato, e il pecorino, profumate con un po' di mentuccia e frullate, versando a filo l'olio necessario a ottenere una salsina cremosa.

ALICE TV

Mattia Poggi è in onda con il programma "MATTIA A MODO MIO" tutti i giorni alle 14.30 e alle 21.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Mondeghili con crema di scarola e pinoli

Ingredienti (per 6 persone)

500 g di avanzi di carne arrosto (manzo, vitello, maiale)
1 salsiccia; 100 g di mortadella
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
1 fetta di pane raffermo senza crosta
2 uova; 1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo; pangrattato
latte; noce moscata; burro
olio extravergine di oliva; sale e pepe

per la crema di scarola

200 g di scarola già mondata
1 cucchiaio di pinoli tostati
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva; sale e pepe

vi servono inoltre

bocconcini di pane

Preparazione

1. Passate la carne e la mortadella un paio di volte al tritacarne a buchi sottili. Spellate e sgranate la salsiccia. Fate rinvenire la mollica di pane in un po' di latte e poi strizzatela. Raccogliete tutto in una ciotola, unite l'aglio e un po' di prezzemolo, tritati, aggiungete le uova e il parmigiano, e amalgamate.

2. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e una grattugiata di noce moscata, e amalgamate ancora. Quindi formate tante polpette cilindriche lunghe circa 5 cm e passatele nel pangrattato, premendo con le mani per far aderire la panatura.

3. Scaldate abbondante olio e altrettanto burro in una padella e friggete le polpette finché non saranno dorate e croccanti. Man mano che sono pronte, scolatele su un foglio di carta assorbente da cucina. Al termine, salatele e servitele con la crema a parte, messa in ciotoline individuali, e con un cestino di bocconcini di pane.

Crema di scarola

Scaldate un filo di olio in una padella con lo spicchio di aglio, schiacciato. Eliminate quest'ultimo, unite la scarola e i pinoli, e fate soffriggere per qualche minuto. Levate e lasciate raffreddare. Una volta fredda, raccogliete la scarola nel bicchiere del mixer e frullate, aggiungendo a filo l'olio necessario a ottenere una salsina cremosa. Regolate di sale e di pepe.

Polpettine di carne e scamorza al sugo

Ingredienti (per 6 persone)

150 g di polpa di manzo tritata
150 g di polpa di vitello tritata
150 g di scamorza tritata
3 fette di pane raffermo senza crosta
1 uovo
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 rametto di origano
2 cipolle
500 g di passata di pomodoro
vino bianco
latte
olio extravergine di oliva
sale e pepe

vi serve inoltre

focaccia genovese

Preparazione

1. Raccogliete le carni in una ciotola. Unite la scamorza, l'uovo e la mollica di pane, ammollata nel latte e ben strizzata, e amalgamate. Regolate di sale, profumate con un macinata di pepe e un po' di origano e di prezzemolo, tritati, e amalgamate ancora. Quindi formate tante piccole polpettine.

2. Scaldate un filo di olio in una padella con l'aglio, unite le polpettine e lasciatele insaporire per qualche minuto. Bagnate con 1/2 bicchiere di vino bianco, fate sfumare e proseguite la cottura per 5 minuti. Levate e tenete da parte.

3. Tagliate le cipolle a fette sottili e fatele appassire dolcemente in un'altra padella con un filo di olio. Unite la passata di pomodoro, salate, pepate, aggiungete le polpettine e fate cuocere a fuoco dolce per una mezz'ora, mescolando ogni tanto, finché il sugo sarà diventato della giusta consistenza e le polpette risulteranno pronte.

4. Poco prima del termine, profumate con un po' di prezzemolo tritato. Trascorso il tempo, levate, raccogliete in ciotoline individuali e servite con la focaccia genovese, tagliata a fettine.

2 SPAGHI?

SINONIMO DI ITALIANITÀ NEL MONDO, GLI SPAGHETTI SONO SENZA DUBBIO IL FORMATO DI PASTA PIÙ AMATO E CONOSCIUTO. CONDITI CON SUGHI CREMOSI DI VERDURE, CONQUISTANO PER LA FORMA, ELEGANTE E SINUOSA,E PER LA CAPACITÀ DI ESALTARE AL MEGLIO I SAPORI E LE FRAGRANZE DELL'ORTO DI STAGIONE

a cura della redazione; ricette di ROSANNA BISI - foto di CLAUDIA CUCINELLI

Spaghetti alla crema di peperoni acciughe e pane croccante

(pag. 90)

Spaghetti con crema di melanzane e pomodori secchi
(pag. 90)

Spaghetti alla crema di peperoni acciughe e pane croccante

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghetti
3 peperoni rossi
6 filetti di acciughe sott'olio
2 cucchiai di formaggio cremoso spalmabile
3 fette di pane casereccio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente i peperoni, metteteli in una teglia da forno e fateli cuocere interi in forno già caldo a 200 °C; quando si saranno leggermente abbrustoliti, levateli, trasferiteli in un sacchetto di carta per il pane e fateli raffreddare.

2. Togliete la crosta alle fette di pane, quindi tritate la mollica per ottenere delle briciole grossolane; scaldate un filo di olio in una padella, aggiungete le briciole di pane e fatele dorare leggermente. Levate e tenete da parte.

3. Spellate i peperoni, eliminate i semi e le coste bianche interne e frullateli insieme alle acciughe, due cucchiai di olio e il formaggio spalmabile fino a ottenere una crema morbida. Aggiustate di sale e di pepe.

4. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, scolateli al dente e saltateli in padella con la crema di peperoni. Guarnite con le briciole di pane croccanti, un filo di olio a crudo e una macinata abbondante di pepe. Portate in tavola e servite.

Spaghetti con crema di melanzane e pomodori secchi

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghetti
2 melanzane tonde
2 scalogni
120 g di pomodori secchi sott'olio
1 ciuffo di basilico
1 rametto di aneto
1 peperoncino
pecorino grattugiato
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Sbucciate le melanzane e fatele a tocchetti; in una padella fate rosolare gli scalogni, tagliati grossolanamente, con un filo di olio e il peperoncino tritato. Aggiungete le melanzane e fatele cuocere per una decina di minuti; quando inizieranno ad ammorbidirsi, aggiustate di sale e portate a cottura.

2. In un mixer da cucina raccogliete le melanzane, i pomodori secchi, le foglie di basilico e di aneto, e quattro cucchiai di pecorino grattugiato; frullate tutto fino a ottenere una crema consistente e omogenea.

3. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, scolateli al dente e fateli saltare in padella con la crema di melanzane (se necessario, aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta). Spolverizzate con altro pecorino grattugiato, guarnite con qualche fogliolina di aneto e portate in tavola.

Spaghetti con crema di zucchine e mandorle

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghetti
4-5 zucchine
1 cipolla bianca
80 g di mandorle tostate
4 cucchiai di parmigiano grattugiato
2 ciuffi di menta
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Affettate la cipolla. Lavate e spuntate le zucchine, quindi tagliatele in quattro per il lungo, eliminando la parte spugnosa centrale. Tagliatele a tocchetti e fatele rosolare in una padella con la cipolla e due cucchiai di olio. Salate leggermente e toglietele dal fuoco quando sono ancora al dente.

2. In un mixer da cucina raccogliete le zucchine, 50 g di mandorle, il parmigiano grattugiato, due cucchiai di olio e le foglie di un ciuffo di menta; frullate tutto fino a ottenere una crema consistente e omogenea. Aggiustate di sale e di pepe.

3. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, scolateli al dente e fateli saltare in padella con la crema di zucchine (se necessario, aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta). Guarnite con un ciuffetto di menta e le mandorle restanti, spezzettate grossolanamente. Portate in tavola e servite.

Spaghetti con crema di zucchine e mandorle

Spaghetti alla crema di asparagi

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di spaghetti
2 mazzetti di asparagi
2 cipollotti
3 cucchiai di parmigiano grattugiato
erba cipollina
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite gli asparagi, eliminando la parte finale legnosa, e sciacquateli accuratamente, quindi fateli cuocere a vapore finché saranno teneri ma non sfatti. Lasciateli intiepidire e tenete da parte le punte più belle per la guarnizione del piatto.

2. Pulite i cipollotti e affettateli sottilmente; fateli rosolare in una padella con un cucchiaio di olio, aggiungendo poca acqua per non farli bruciare. Quando saranno teneri, unite gli asparagi e lasciate insaporire per qualche minuto. Aggiustate di sale e di pepe. In un mixer da cucina raccogliete gli asparagi, il parmigiano e tre cucchiai di olio, e frullate tutto fino a ottenere una crema densa e omogenea.

3. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua leggermente salata, quindi scolateli al dente e saltateli in padella con la crema di asparagi. Guarnite con le punte degli asparagi tenute da parte, l'erba cipollina, tagliata a pezzettini, e un filo di olio a crudo. Portate in tavola e servite.

DAL SAPORE CARATTERISTICO E MOLTO DELICATO, L'ORZO VIENE TOSTATO E POI PORTATO A COTTURA COME FOSSE UN RISOTTO. ABBINATO A VERDURE DI STAGIONE, ERBE AROMATICHE O PROFUMI DI MARE, E INFINE MANTECATO CON FORMAGGIO E BURRO OD OLIO, DÀ VITA A SEI ORZOTTI ORIGINALI E INCREDIBILMENTE GUSTOSI

a cura della redazione; ricette di ROSANNA BISI
foto e styling di CLAUDIA CUCINELLI

Orzotto porri e piselli mantecato al pecorino
(pag. 96)

TRA PARENTESI

I tempi per la cottura dell'orzo dipendono dalla sua qualità, possono essere necessari anche 40 minuti. Si può precuocere il cereale facendolo bollire per 20 minuti e utilizzarlo, così precotto, per la realizzazione degli orzotti.

Orzotto cremoso con erbe aromatiche e fiori

(pag . 96)

Orzotto porri e piselli mantecato al pecorino

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di orzo perlato
200 g di piselli freschi
1 porro
4 cucchiai di pecorino grattugiato
100 g di burro
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sgranate i piselli e, se freschissimi, utilizzate i baccelli per insaporire il brodo vegetale. Mondate il porro e tagliate a rondelle la parte bianca. Fatelo soffriggere dolcemente in una casseruola con due cucchiai di olio, unite l'orzo, precedentemente sciacquato in acqua corrente e ben scolato, e fatelo tostare per qualche minuto continuando a mescolare.

2. Portate a cottura l'orzo aggiungendo il brodo bollente man mano che viene assorbito. Dopo circa 20 minuti, aggiungete i piselli e portate a termine la cottura, aggiustando di sale e di pepe. Spegnete e mantecate con il burro ben freddo e il pecorino grattugiato. Impiattate, profumate con una macinata di pepe e servite.

Orzotto cremoso con erbe aromatiche e fiori

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di orzo perlato
1 ciuffo abbondante di erbe aromatiche miste (salvia, basilico, timo, erba cipollina)
1 scalogno piccolo
30 g di burro
brodo vegetale
fiori eduli
formaggio fresco spalmabile
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite e affettate lo scalogno. Lavate le erbe aromatiche, spezzettate con le mani le foglie più tenere (basilico e erba cipollina) e tagliate al coltello quelle un po' più dure (salvia e timo). Sciacquate l'orzo in acqua corrente e scolatelo per bene.

2. In una casseruola fate rosolare lo scalogno con il burro e un filo di olio; aggiungete la salvia e il timo, e lasciate insaporire. Versate l'orzo e portate a cottura unendo il brodo bollente man mano che viene assorbito. Per la cottura dell'orzo ci vorranno circa 30 minuti. Aggiustate di sale e di pepe.

3. Quando l'orzo è cotto, togliete la casseruola dal fuoco e unite il basilico e l'erba cipollina; mantecate con qualche cucchiaio di formaggio fresco spalmabile e mescolate bene. Impiattate, guarnite con i fiori eduli e qualche fogliolina di erba fresca, e servite.

Orzotto con erbette di campo e speck

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di orzo perlato
2 mazzetti di erbette di campo (cicorietta)
5 fettine di speck non troppo sottili
1/2 bicchiere di vino bianco
3 cucchiai di parmigiano grattugiato
100 g di burro
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Tagliate quattro fette di speck a listerelle. Lavate e pulite bene le erbette, quindi tagliatele grossolanamente al coltello. Sciacquate l'orzo in acqua corrente e poi scolatelo accuratamente; in una casseruola scaldate un filo di olio, unite l'orzo e fatelo tostare bene mescolando con un cucchiaio di legno.

2. Aggiungete lo speck a listerelle, quindi bagnate con un goccio di vino e lasciate sfumare. Unite le erbette e portate a cottura l'orzo unendo il brodo vegetale bollente man mano che viene assorbito. Per la cottura dell'orzo ci vorranno circa 30 minuti. Aggiustate di sale e di pepe.

3. Quando manca poco al termine della cottura dell'orzo, in una padella fate rosolare la fetta di speck restante, tagliata a listerelle, con un filo di olio. Quando l'orzo sarà cotto ma ancora al dente, togliete la casseruola dal fuoco e mantecate con il burro ben freddo e il parmigiano grattugiato. Impiattate, guarnite con lo speck croccante e una macinata di pepe, e servite.

Orzotto con erbette di campo e speck

Orzotto con carciofi e salsiccia mantecato al formaggio di fossa

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di orzo perlato
2 carciofi
3 salsicce
1 porro
1 spicchio di aglio
100 g di burro
1 limone
formaggio di fossa grattugiato
brodo vegetale
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Pulite i carciofi ed eliminate le foglie esterne più dure, quindi tagliateli a spicchi conservando anche la parte più tenera del gambo. Sciacquateli e raccoglieteli in acqua acidulata con succo di limone. Lavate il porro e tagliatelo a rondelle eliminando la parte verde del gambo. Spellate e sgranate le salsicce. Sciacquate l'orzo in acqua corrente e scolatelo.

2. In una casseruola fate rosolare l'aglio con un filo di olio; aggiungete i carciofi, fateli saltare velocemente e salateli leggermente. Versate l'orzo, mescolate per bene e aggiungete un paio di mestoli di brodo bollente.

3. Nel frattempo in una padella a parte fate rosolare la salsiccia con un cucchiaio di olio; quando è ben rosolata, bagnate con il vino e lasciate sfumare. Scolate la salsiccia dal grasso e unitela all'orzo tenendone da parte una cucchiaiata per la decorazione finale.

4. Portate a cottura l'orzo unendo il brodo bollente man mano che viene assorbito. Per la cottura dell'orzo ci vorranno circa 30 minuti. Aggiustate di sale e di pepe.

5. A cottura ultimata, spegnete e mantecate con il burro ben freddo e quattro cucchiai di formaggio grattugiato. Impiattate, decorate con la salsiccia tenuta da parte e ancora un po' di formaggio grattugiato, e servite.

Orzotto con zucchine
al profumo
di mare e curry
(pag. 100)

SCUOLA DI CUCINA

Orzotto con zucchine al profumo di mare e curry

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di orzo perlato
500 g di vongole già spurgate
500 g di cozze già pulite
200 g di gamberi
1 calamaro già pulito
2 zucchine
2 cucchiaini di curry
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
1 ciuffo di prezzemolo
vino bianco; brodo di pesce
olio extravergine di oliva
sale

1

PULITE IL PESCE

Sciacquate molto bene vongole e cozze; tagliate a listerelle il calamaro; sgusciate i gamberi ed eliminate il filamento scuro dell'intestino, per farlo sarà sufficiente staccare la testa e tirarla con delicatezza, il filamento dovrebbe venire via senza problemi. Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a cubetti.

2

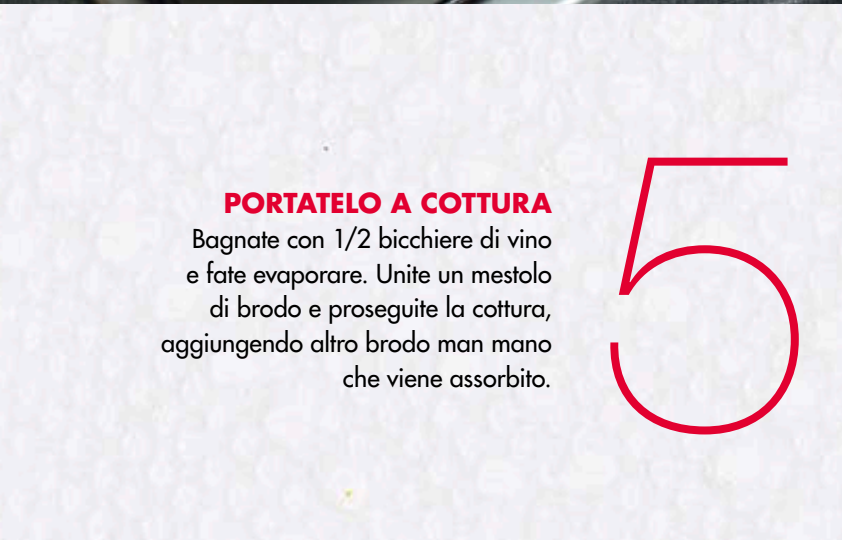
CUOCETE PESCE E ZUCCHINE

In una casseruola fate rosolare l'aglio con un filo di olio e un pizzico di peperoncino; unite i gamberi, le listerelle di calamaro e le zucchine, e lasciate insaporire per qualche minuto. Bagnate con 1/2 bicchiere di vino e fate sfumare; spegnete e tenete da parte.

FILTRATE IL LIQUIDO DI COTTURA DEI MOLLUSCHI

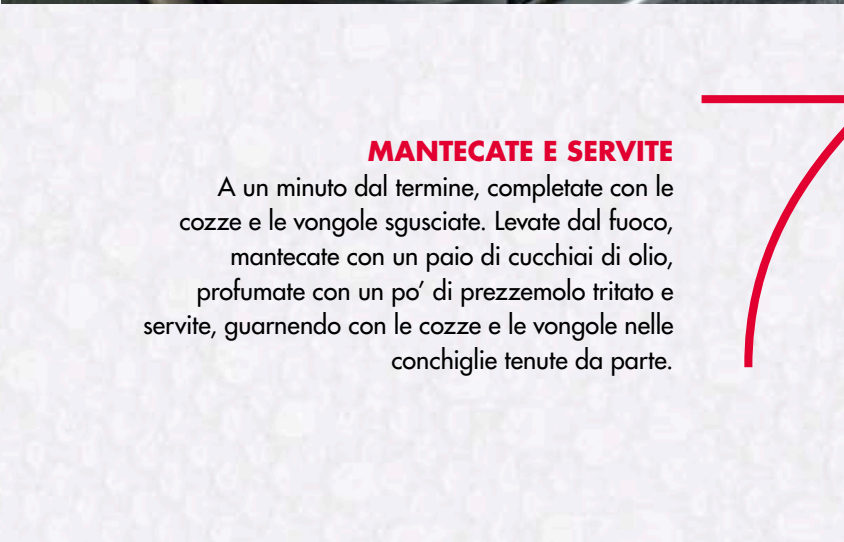
Raccogliete le cozze e le vongole in una larga padella con un filo di olio, insaporite con un po' di peperoncino tritato, incoperchiate e fate aprire a fuoco medio. Levate, sgusciate i molluschi (tenendone qualcuno nella conchiglia), filtrate il loro liquido di cottura e tenete tutto da parte.

4

TOSTATE L'ORZO
Sciacquate l'orzo in acqua corrente e scolatelo. Scaldate due cucchiai di olio in una casseruola, unite l'orzo e fatelo tostare per un paio di minuti.

PORTATELO A COTTURA
Bagnate con 1/2 bicchiere di vino e fate evaporare. Unite un mestolo di brodo e proseguite la cottura, aggiungendo altro brodo man mano che viene assorbito.

6

AGGIUNGETE GLI ALTRI INGREDIENTI
Dopo circa 20 minuti di cottura, aggiungete le listerelle di calamaro, i gamberi, le zucchine e il curry, stemperato in poco brodo caldo. Aggiustate di sale e portate a termine la cottura, unendo insieme al brodo anche un po' del liquido di cottura delle cozze e delle vongole, filtrato.

7

MANTECATE E SERVITE
A un minuto dal termine, completate con le cozze e le vongole sgusciate. Levate dal fuoco, mantecate con un paio di cucchiai di olio, profumate con un po' di prezzemolo tritato e servite, guarnendo con le cozze e le vongole nelle conchiglie tenute da parte.

Orzotto gamberi pomodoro e funghi secchi

Ingredienti (per 4 persone)

250 g di orzo perlato
100 g di porcini secchi
300 g di gamberi
4 gamberoni
1 pomodoro grande e maturo
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 cipolla piccola
1 spicchio di aglio
1 ciuffo di prezzemolo
brodo di pesce
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sgusciate i gamberi ed eliminate il filamento scuro dell'intestino; pulite i gamberoni, lasciando attaccata la testa. Mettete i funghi in ammollo in acqua tiepida.

2. Scaldate due cucchiai di olio in una casseruola e fate appassire la cipolla tritata finemente. Quando è trasparente, unite l'orzo, precedentemente sciacquato in acqua corrente e ben scolato, e fate tostare per qualche minuto mescolando di continuo.

3. Bagnate con il vino e fate evaporare, quindi portate a cottura unendo il brodo caldo man mano che viene assorbito; dopo circa 15 minuti, aggiungete i funghi secchi, strizzati e tagliati grossolanamente.

4. Mentre l'orzo è in cottura, scaldate un cucchiaio di olio in una padella e fate rosolare dolcemente lo spicchio di aglio schiacciato; unite i gamberi e i gamberoni, e saltateli in padella per un minuto. Salate, pepate ed eliminate l'aglio.

5. A pochi minuti dal termine di cottura dell'orzo, unite i gamberi saltati e il pomodoro a cubetti, aggiustate di sale e togliete dal fuoco. Mantecate con qualche cucchiaio di olio, il prezzemolo tritato e una macinata di pepe. Impiattate, decorate con i gamberoni e servite.

Loro ECCELLENZE

MENTRE PROSEGUONO LE FASI ELIMINATORIE, PUNTATA DOPO PUNTATA GLI CHEF OSPITI GIOCANO CON I PRODOTTI DI ECCELLENZA DEL NOSTRO TERRITORIO!

PAPPACELLE NAPOLETANE
Sono peperoni di piccole dimensioni (8-10 cm di diametro) tipici del napoletano. Antonio Totaro, chef del ristorante Torre Bassano, di Torre del Greco (Na), li presenta nella settima puntata a mo' di crema con gamberi saltati, dadolata di pane tostato e primo sale.

FAGIOLI BUTIRRI
Andati quasi perduti sono stati riscoperti da Giulio Dubbioso, referente della comunità del cibo di Vico Equense (Na). Antonio Caputo, chef del ristorante La taverna del capitano, di Massa Lubrense (Na), ne sfrutta la naturale cremosità, cuocendoli in una zuppa con cozze e pasta impanata.

POMODORINI GIALLI INVERNALI
Tipici del Sannio, sono gialli perché un gene impedisce loro di maturare oltre un certo limite. Nella nona puntata colorano la focaccia pugliese che Ettore Mastelloni, priore della Confraternita della Pizza, prepara come chef ospite.

POMODORINI DEL PIENNOLO
Dalla caratteristica forma a ciliegia con un'estremità a pizzo, hanno polpa soda e compatta e sapore dolce-acidulo. Nella decima puntata lo chef ospite Pasquale Torrente, del ristorante Al convento, di Cetara (Sa), li utilizza per colorare spaghetti di Gragnano con prezzemolo e colatura di alici di Cetara.

I GIUDICI
ANTONINO ESPOSITO: è l'anima frizzante del programma. Esperto della pizza a 360 gradi, è intransigente sulla tecnica dell'arte bianca. Difficile frenare il suo entusiasmo, che contagia concorrenti e giuria. CRISTINA LUNARDINI: chef e insegnante, non perde mai il controllo su quanto accade davanti ai forni e dietro al banco dei giudici. È la portavoce ufficiale delle decisioni della giuria, che motiva con puntualità e bon-ton. SERGIO MARIA TEUTONICO: chef e assaggiatore di professione, è in grado come nessun altro di raccontare i personaggi, metterli a proprio agio e prepararli psicologicamente alla gara che si accingono ad affrontare.

I PROMOSSI

Pierino Cardonia
44 anni, montecorvinese. La crisi e "Piacere pizza" l'hanno reso pizzaiolo.

Umberto Ciavarella
48 anni, di Rutigliano (Ba). Lavora in pizzeria da ormai 33 anni.

Cristian Marasco
36 anni, Merate (Lc). Nel 2008 è secondo al mondiale di pizza classica, a parimerito con Antonino Esposito!

Federico De Silvestri
40 anni, di Marzana (Vr). Per lui in tv c'è solo ALice. E fuori? La pizza!

Mattia Carracoi
31 anni, di origini sarde, viene da Barcellona. Che ci fa un sardo a Barcellona? Beh, lui fa le pizze.

Domenico Spatola
24 anni, da Calabritto (Av). Ha aperto una pizzeria per colpa di "Piacere pizza"!

Marco Rufini
36 anni, da Palestrina (Rm). Formatore per la panificazione, la pizza è la sua più grande passione.

Domenico Stagno
34 anni, da Cuneo. Ama le donne, il surf e la pizza. Nel 2008 ha sposato miss pizza d'Italia, a Miami.

In onda tutti i sabati alle 21.30 su Alice, canale 221 del digitale terrestre

TUTTI
I COLORI
DELLA PIZZA
Ogni SABATO alle 21.30
e DOMENICA alle 14.00
SERGIO MARIA TEUTONICO
CRISTINA LUNARDINI

SALTinBOCCA

LA CLASSICA FETTINA – PROTAGONISTA DI UNO DEI PIATTI PIÙ TIPICI DELLA CUCINA ROMANA (IL SALTIMBOCCA) – VIENE RIVISITATA IN CHIAVE MODERNA DA MASSIMO PICCHERI, CHE LA ESALTA CON COTTURE LEGGERE E ADATTE ALLA STAGIONE PRIMAVERILE, AROMI DOLCI E FRAGRANTI E "SUGHETTINI" SUCCULENTI E VELLUTATI. TALMENTE GOLOSA DA SALTARE IN BOCCA IN UN ISTANTE!

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MASSIMO PICCHERI (Le Officine del Gusto, Roma) - foto e styling di ELISA ANDREINI
per i piatti si ringrazia CERAMICHE BIZZIRRI, Perugia

Fettine di manzo con pistacchi e fiori in tempura

Ingredienti (per 4 persone)

800 g di fettine di noce di manzo
80 g di pistacchi di Bronte già sgusciati, sbollentati e pelati
3 cipollotti
200 g di farina Senatore Cappelli
100 ml di acqua frizzante
fiori eduli (acacia, sambuco, tarassaco ecc.)
olio extravergine di oliva
olio di semi di arachide
sale e pepe

Preparazione

1. Setacciate la farina in una ciotola con un pizzico di sale e versate a filo l'acqua, mescolando per eliminare eventuali grumi. Coprite, mettete in frigo e fate riposare per 20 minuti. Tritate i pistacchi. Affettate i cipollotti, tenendo da parte la parte verde, quindi fateli stufare in una padella con un filo di olio; salate, unite il trito di pistacchi e lasciate insaporire. Prelevate dalla padella i cipollotti e i pistacchi, e teneteli da parte. Versate un filo di olio nella stessa padella e fate cuocere le fettine di manzo per una decina di minuti.

2. Salate, pepate, unite i cipollotti e i pistacchi tenuti da parte, coprite e tenete da parte in caldo. Pulite i fiori e divideteli in piccoli grappoli; passateli velocemente nella pastella e friggeteli in olio di semi ben caldo. Man mano che sono pronti, scolateli su carta assorbente da cucina. Tagliate la parte verde dei cipollotti a julienne. Disponete le fettine nei piatti da portata, guarnite con i fiori in tempura e la julienne di cipollotto e servite.

SCUOLA DI CUCINA

Fettine di prosciutto di suino brado al profumo di vaniglia

Ingredienti (per 4 persone)

4 fettine di prosciutto di suino brado
2 uova; 4 uova già rassodate
100 g di farina integrale
2 stecche di vaniglia Bourbon
2 zucchine; 2 carote
2 cipollotti; 1 porro
1 radice di zenzero
maionese
olio extravergine di oliva
sale e pepe bianco

1

AROMATIZZATE LE UOVA CON LA VANIGLIA

Rompete le uova e separate i tuorli dagli albumi; lavorateli separatamente e poi uniteli mescolando ancora. Incidete per il lungo le stecche di vaniglia, quindi prelevate i semini interni, aggiungeteli alle uova e amalgamate. Regolate di sale e di pepe.

2

CUOCETE LE FETTINE

Passate le fettine di prosciutto nella farina, premendo bene per farla aderire, e poi nelle uova sbattute e aromatizzate alla vaniglia. Scaldate un filo di olio in una padella, disponete le fettine, salate, pepate e fate cuocere per circa una decina di minuti su fiamma vivace.

3

LAVORATE I TUORLI SODI

Nel frattempo sgusciate le uova sode, raccogliete i tuorli in una ciotola e schiacciatele accuratamente con una forchetta; aggiungete un cucchiaino di maionese e amalgamate ancora fino a ottenere una crema omogenea.

4

COMPLETATE E SERVITE

Mondate e lavate le verdure: tagliate le zucchine e le carote a listerelle e i cipollotti e il porro a rondelle. In una casseruola fate saltare le verdure con un filo di olio per una decina di minuti (dovranno rimanere croccanti). Salate e profumate con lo zenzero grattugiato. Impiattate le fettine e nappatele con il loro fondo di cottura; adagiate sopra una quenelle di crema e servite accompagnando con le verdure saltate.

Fettine di sovracoscia di pollo con croccante di taralli agli agrumi

Ingredienti (per 4 persone)

4 fette di sovracoscia di pollo
300 g di taralli al finocchio
2 limoni
2 arance
1 radice di zenzero
farina integrale
cointreau
olio extravergine di oliva
sale e pepe della Tasmania

Preparazione

1. Passate le fette di sovracoscia nella farina integrale, facendola aderire bene; in una padella larga scaldate un filo di olio, disponete le fette di carne e fatele cuocere dolcemente per una decina di minuti. Bagnate con il liquore, alzate leggermente la fiamma e lasciate sfumare.

2. Nel frattempo sbriciolate i taralli e insaporite la granella ottenuta con la scorza degli agrumi e lo zenzero grattugiati. Quando le fettine di pollo saranno cotte, levatele dalla padella e tenetele da parte in caldo.

3. Versate il succo di un limone e di un'arancia in padella, aggiungete un goccio di cointreau e fate ridurre. Disponete la carne nei piatti da portata e nappatela con la salsa ridotta. Guarnite con la granella di taralli, regolate di sale e di pepe, e servite.

Fettine di petto di pollo con asparagi e salsa al curry

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di fettine di petto di pollo
20 asparagi
1 limone
1 cucchiaino di curry
30 ml circa di panna fresca
200 ml di brodo vegetale
fecola di patate
burro di panna fresca
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate gli asparagi, eliminando la parte finale legnosa, e sciacquateli accuratamente; cuoceteli al vapore per circa cinque minuti, quindi scolateli e fateli saltare in padella con una noce di burro e un pizzico di sale e di pepe.

2. In una casseruola versate il brodo, mettete sul fuoco, fatevi stemperare il curry e lasciate ridurre; aggiungete la panna e un cucchiaio scarso di fecola di patate, e fate addensare mescolando in continuazione. Salate e pepate.

3. Sciacquate il limone e tagliatelo a fettine. In una padella scaldate un filo di olio, disponete le fettine di petto di pollo e quelle di limone, e fatele cuocere per una decina di minuti. Trascorso il tempo di cottura, versate la salsa al curry sulle fettine di carne, guarnite con gli asparagi saltati e portate in tavola.

Fettine di rosa di vitello al vapore di tè

Di carne, pesce e verdure, tante ricette di spiedini facili da preparare e irresistibili. In libreria (Lt Editore,19,90 euro).

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di fettine di rosa di vitello
3 cucchiai di foglie di tè verde
1 ciuffo di menta; 2 spicchi di aglio
1 limone; 100 g di pane al latte
200 ml di latte
200 g di patate già lessate
3 champignon; 1 ciuffo di prezzemolo
1 uovo; panna fresca; farina di tipo 1
pangrattato; granella di nocciole
olio di semi di arachide
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In una pentola raccogliete 1/2 l di acqua, la menta, la scorza del limone e le foglie di tè (tenetene da parte qualcuna per la decorazione finale); mettete sul fuoco e portate a ebollizione, quindi spegnete e lasciate in infusione per circa un'ora. In un cestello per la cottura al vapore disponete le fettine di vitello, adagiate il cestello sulla pentola, rimettete sul fuoco e fate cuocere per circa otto minuti.

2. In un pentolino fate scaldare il latte con uno spicchio di aglio in camicia; aggiungete il pane, tagliato a dadini, un pizzico di sale e di pepe, e lasciate cuocere per qualche minuto. Eliminate l'aglio, diluite con due cucchiai di panna e frullate fino a ottenere una crema omogenea.

3. Pulite i funghi e tagliateli a fettine, quindi fateli saltare velocemente in una padella con un filo di olio e l'aglio restante. Schiacciate le patate e raccogliete la purea ottenuta in una ciotola; aggiungete i funghi, il prezzemolo tritato, un cucchiaio di panna fresca e un pizzico di sale e di pepe, e amalgamate.

4. Con l'impasto ottenuto realizzate tante palline, passatele nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, miscelato con la granella di nocciole. Scaldate abbondante olio di semi e friggete le palline; quando saranno ben dorate, scolatele e fatele asciugare su carta assorbente da cucina. Disponete le fettine di carne nei piatti da portata, nappate con la crema e guarnite con le foglie di tè tenute da parte. Accompagnate con le palline di patate e funghi e servite.

Fettine di fesa di vitello al vapore d'erbe miste e cipolla rossa

Ingredienti (per 4 persone)

600 g di fettine di fesa di vitello
1 cipolla rossa di Tropea
2 spicchi di aglio rosso
1 ciuffo di basilico
1-2 foglie di salvia
1 limone
qualche rametto di mirto, rosmarino e timo limonato
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In una pentola raccogliete circa un l di acqua, l'aglio rosso in camicia, il rosmarino, il timo limonato, il mirto e la salvia; adagiate sopra il cestello per la cottura al vapore, disponete le fettine di fesa di vitello e fatele cuocere a fuoco lento.

2. Sbucciate e tagliate a fettine sottili la cipolla rossa; raccoglietela in una ciotola, conditela con un goccio di aceto di vino bianco, un filo di olio e un pizzico di sale e di pepe, e lasciate marinare per qualche minuto.

3. Una volta cotte, togliete le fettine di fesa dal fuoco e disponetele nei piatti da portata. Mettete sopra la cipolla marinata e condite con un filo di olio a crudo; salate, profumate con una macinata di pepe, completate con il basilico, tagliato a strisce sottilissime, una grattugiata di scorza di limone e servite.

FLAN tastici!

GRAZIE ALL'IMPIEGO DI FRESCHE E COLORATE VERDURE DI STAGIONE, LO CHEF SERGIO MARIA TEUTONICO REALIZZA SFORMATINI STUZZICANTI E GUSTOSI. COTTI IN STAMPINI MONOPORZIONE E INFINE GUARNITI CON SALSE E CREME VELLUTATE, CONVINCERANNO ANCHE IL PIÙ ESIGENTE DEI PALATI

a cura della redazione
ricette di SERGIO MARIA TEUTONICO
foto di SABRINA ROSSI

Flan di polentina fave e gamberi

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di fave piccole e tenere
300 g di gamberi già sgusciati
400 g di latte
90 g di polenta di mais
3 uova
1 ciuffo di prezzemolo
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciate le fave e lessatele in acqua salata e acidulata con un cucchiaio di aceto; una volta cotte, scolatele, tenetene da parte una piccola quantità e con un mixer a immersione frullate quelle restanti fino a ottenere una purea liscia.

2. Portate a bollore il latte con un pizzico di sale e di pepe; in una casseruola a parte amalgamate la polenta con 50 g di olio, versate il latte bollente e mescolate energicamente con una frusta su fiamma dolcissima. Appena il composto riprende il bollore, levate e tenete da parte.

3. Condite i gamberi con un pizzico di sale, di pepe e di prezzemolo tritato, quindi lasciateli insaporire per qualche minuto. Incorporate le uova e un terzo della salsa a base di polenta alla purea di fave; se necessario, regolate di sale e di pepe.

4. Ungete gli stampini per flan e disponete uno strato di purea di fave; adagiate sopra qualche gambero e proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Spolverizzate con un po' di prezzemolo tritato e infornate a 160 °C per circa 20 minuti, o comunque fino a quando i flan saranno ben gonfi. Levate e lasciate intiepidire, quindi sformate e servite con la salsa alla polenta restante a parte.

Flan di porri e ravanelli con zabaione salato

Ingredienti (per 4-6 persone)

2 mazzi di ravanelli grandi
2 porri
4 uova
100 g di grana grattugiato
100 g di vino bianco secco (a temperatura ambiente)
1 spicchio di aglio
noce moscata in polvere
curcuma in polvere
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In una padella fate saltare i porri, puliti e affettati sottilmente, con l'aglio e un filo di olio; aggiungete le foglie dei ravanelli e fatele appassire (se necessario, bagnate con mezzo bicchiere di acqua). Una volta cotto, spegnete e lasciate intiepidire, quindi con un mixer a immersione frullate fino a ottenere una purea omogenea. Incorporate gli albumi, un pizzico di noce moscata e il grana grattugiato. Regolate infine di sale e di pepe.

2. Lavate accuratamente i ravanelli e tagliateli a lamelle molto sottili; ungete gli stampini per flan e foderateli con le fettine di ravanello disponendole con cura come se fossero "squame di pesce". Versate al centro il composto di porri e fate cuocere in forno a bagnomaria a 170 °C per circa 25 minuti.

3. Nel frattempo in una ciotola, sempre a bagnomaria, montate i tuorli con un pizzico di curcuma e di sale. Quando il composto sarà gonfio e spumoso, versate a filo il vino e proseguite a lavorare fino a ottenere uno zabaione cremoso e ben addensato. Sfornate i flan e lasciateli intiepidire, quindi sformateli e serviteli con lo zabaione.

Flan al profumo di riso con polpettine di cipollotti ed erbette

Ingredienti (per 4-6 persone)

400 g di riso roma
800 g di latte
3 uova
200 g di erbette
1 spicchio di aglio
100 g di cipollotti
100 g di farina di riso
50 g di grana grattugiato
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Lessate il riso con il latte e un pizzico di sale, mescolandolo di continuo affinché non si attacchi al fondo della casseruola. Dopo circa 15 minuti di cottura, otterrete un composto che ricorderà un risotto nella consistenza. Spegnete e lasciate raffreddare.

2. Affettate i cipollotti, lavate e asciugate con cura le erbette; in una padella fate saltare tutto con lo spicchio di aglio e un filo di olio (fate in modo che le verdure si asciughino bene). Spegnete, lasciate raffreddare e regolate di sale e di pepe.

3. Trasferite le verdure in una ciotola, eliminate l'aglio, incorporate la farina di riso e mescolate energicamente; unite i tuorli e amalgamate ancora fino a ottenere un composto omogeneo e morbido. Ricavate tante polpettine e fatele asciugare su un vassoio.

4. Aggiungete gli albumi al risotto ormai freddo, trasferitelo in un frullatore e frullate fino a ottenere un composto liscio e morbido, quindi incorporate il grana. Ungete gli stampini per flan e disponete all'interno il riso, fino a tre quarti della loro capienza.

5. Adagiate al centro una polpettina e fate cuocere in forno, a bagnomaria, a 170 °C per circa 25 minuti, o comunque fino a quando i flan saranno gonfi e avranno inglobato in parte la polpettina. Levateli e lasciateli intiepidire, quindi sformateli e portateli in tavola. A piacere potete accompagnarli con una salsa di pomodoro leggera.

ALICE TV

Sergio Maria Teutonico è in onda tutti i giorni alle 17.00, su Alice tv, con tante ricette "da raccogliere e mangiare" (canale 221 del digitale terrestre)!

Flan di carciofi con ricotta e salsa di carote

Ingredienti (per 4-6 persone)

3 carciofi
300 g di ricotta di pecora
3 uova
100 g di pecorino
250 g di carote
2 alici sott'olio
200 g di vino bianco
100 g di besciamella morbida
1 ciuffo di menta
2 spicchi di aglio
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Mondate le carote, spuntatele e tagliatele a dadini; fatele saltare in padella con uno spicchio di aglio e un filo di olio (se necessario, bagnate con mezzo bicchiere di brodo). Conditele con un pizzico di sale e dividetele in due parti; frullate una parte con poco brodo vegetale fino a ottenere una crema morbida e omogenea. Tenete da parte le carote restanti per i flan.

2. Mondate i carciofi, eliminando le foglie esterne più dure, e sciacquateli accuratamente. Tagliateli a spicchi sottili e fateli saltare in padella con un filo di olio e un trito di aglio, alici e menta; sfumate con il vino bianco e portate a cottura. Se necessario, regolate di sale e di pepe.

3. Amalgamate la ricotta con le uova, il pecorino grattugiato, i carciofi saltati e i cubetti di carota. Tenete da parte qualche spicchio di carciofo e qualche cubetto di carota per la guarnizione finale. Distribuite il composto negli stampini per flan e fate cuocere in forno, a bagnomaria, a 160 °C per circa 30 minuti, o comunque fino a quando i flan saranno ben gonfi.

4. Nel frattempo diluite la crema di carote con la besciamella. Trascorso il tempo di cottura, sfornate i flan e sformateli. Nappateli con la crema di carote, profumate con qualche fogliolina di menta, guarnite con i carciofi e le carote tenuti da parte e servite.

Flan di finocchi e salmone affumicato

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 g di finocchi
200 g di salmone affumicato
200 g di panna
4 uova
1 tuorlo
50 g di fecola di patate
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Sciacquate e mondate i finocchi tenendo da parte le barbe (vi serviranno per la salsa); fateli a spicchi e lessateli in poca acqua bollente. Con un mixer a immersione frullateli fino a ottenere una purea omogenea e liscia. Regolate di sale e di pepe.

2. Aggiungete 100 g di panna e 25 g di fecola alla crema di finocchi, e amalgamate; incorporate le uova intere e mescolate energicamente dando volume al composto. Tagliate il salmone affumicato a striscioline e unite anche queste al composto di finocchi.

3. Ungete gli stampini per flan, distribuite il composto di finocchi e fate cuocere in forno, a bagnomaria, a 160 °C per circa 20 minuti. Nel frattempo fate scaldare la panna restante, senza portarla a bollore, con le barbe dei finocchi tritati e la fecola di patate rimasta.

4. Non appena la panna sarà calda, toglietela dal fuoco e incorporatevi il tuorlo. Regolate di sale e di pepe. Trascorso il tempo di cottura dei flan, sfornateli, nappate la superficie con la salsa e servite.

Flan di asparagi al cuore rosso

Ingredienti (per 4-6 persone)

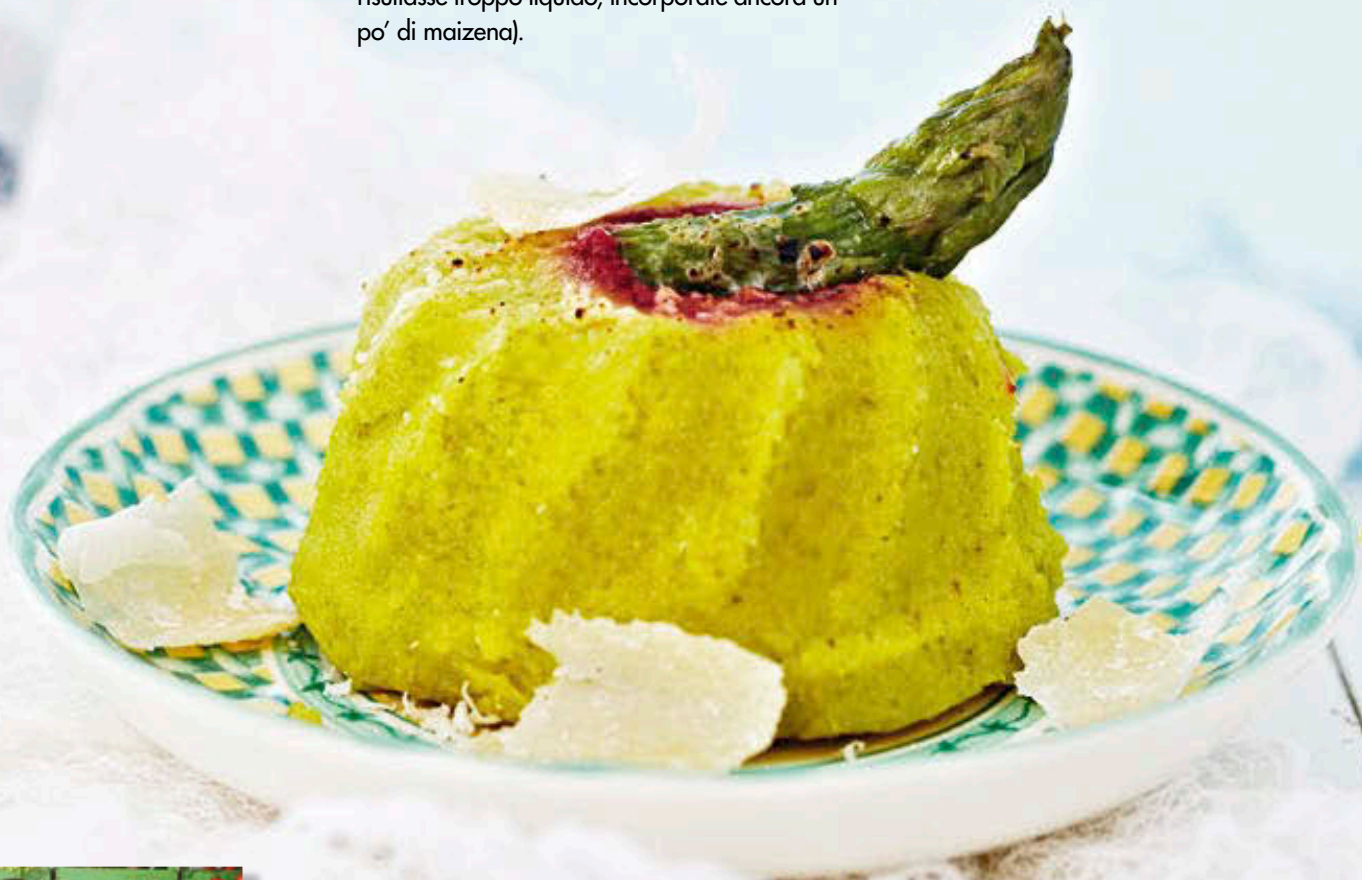
500 g di asparagi
50 g di barbabietole già lessate
100 g di patate già lessate
100 g di robiola
50 g di maizena
200 g di panna fresca
4 uova
200 g di grana (più altro per guarnire)
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. In un mixer da cucina raccogliete le barbabietole e le patate, e frullate tutto fino a ottenere un composto piuttosto sodo; aggiungete la robiola, regolate di sale e di pepe e amalgamate ancora. Sciacquate gli asparagi e mondateli, eliminando la parte finale legnosa; legateli a mazzetto e lessateli in acqua salata per circa 10-15 minuti.

2. Tagliate le punte degli asparagi e tenetele da parte. Frullate gli asparagi restanti con la panna, la maizena, le uova e il grana grattugiato. Regolate di sale e di pepe (se il composto risultasse troppo liquido, incorporate ancora un po' di maizena).

3. Ungete gli stampini per flan e riempiteli con il composto di asparagi fino a tre quarti della loro capacità. Aiutandovi con un sac à poche, inserite al centro un ciuffo di composto di barbabietole e decorate con le punte di asparago e una spolverizzata di grana grattugiato.

4. Infornate i flan e fateli cuocere a bagnomaria a 180 °C per circa 20 minuti, o comunque fino a quando saranno ben gonfi. Levateli, lasciateli intiepidire e servite.

In libreria "Colto e mangiato": le più buone ricette dell'orto… dall'orto (di stagione) di Sergio Maria Teutonico! (Lt Editore,19,90 euro).

GUSTO E LEGGEREZZA IN TAVOLA

L'ampia gamma dei prodotti Exquisa va dai formaggi freschi spalmabili ai fiocchi di latte, dal mascarpone alle basi fresche per pizze alle focacce e dolci. Tutti i prodotti sono senza conservanti aggiunti e senza coloranti, quindi particolarmente indicati per una dieta salubre e bilanciata. **Fiocchi di latte**, **ricchi di proteine**, **senza glutine e conservanti aggiunti**, **sono disponibili in due versioni**: con yogurt, morbidi e gustosi con solo il 3% di grassi, e senza lattosio, leggeri e digeribili, per gli intolleranti.

CHEF TOUCH: INNOVAZIONE IN CUCINA

La cucina "Sous Vide" è un **metodo esclusivo di cottura sottovuoto**, a bassa temperatura, il cui segreto risiede nell'unione di alimenti freschi con i loro condimenti, chiusi sottovuoto e cotti a vapore in apposite buste, testate e completamente sicure.
Chef Touch di KitchenAid è il sistema per cucinare Sous Vide composto da una **Macchina per il Sottovuoto** che serve per conservare i cibi attraverso la tecnica Sous Vide, **un Forno a Vapore** per cuocere e scaldare gli alimenti e un **Abbattitore di Temperatura** per congelarli e raffreddarli rapidamente. Questi tre elettrodomestici fanno parte di un sistema all-in-one e funzionano insieme, in perfetta sinergia, per un risultato strepitoso, sano e naturale. Il procedimento è davvero facile: si mette l'alimento fresco all'interno di un sacchetto per il sottovuoto, lo si cuoce delicatamente all'interno del forno a vapore, oppure si conserva nel frigorifero o nel congelatore per gustarlo in un secondo momento.

BEPPINO OCCELLI A TUTTO FOOD

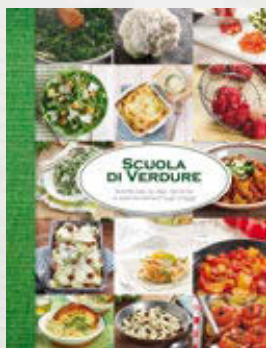
Beppino Occelli sarà presente a Milano, in occasione di **TuttoFood**, **dal 3 al 6 maggio**. Allo stand **M19 – M21** del **padiglione 4** si potranno scoprire tutte le novità del mondo Occelli: dal burro fresco di panna formato a mano con il calco delle Stelle Alpine ai Formaggi del Borgo, formaggi esclusivi in una comoda vaschetta da 80 g, per finire con i Freschi di Langa in formato Mini da 140 g.

DALL'ALTO ADIGE GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO

Anche quest'anno il centro storico di Bolzano ospiterà il Festival del Gusto Alto Adige, festa all'insegna della qualità: una ghiotta occasione per degustare i sapori inconfondibili della tradizione altoatesina. Dal **29 al 31 maggio**, tra i principali protagonisti della manifestazione ci saranno il **Formaggio Stelvio DOP**, la **Mela Alto Adige IGP** e lo **Speck Alto Adige IGP**, tre prodotti altoatesini a Indicazione Geografica Protetta e a Denominazione d'Origine Protetta, selezionati come testimonial di qualità autentica, riconosciuta e tutelata dall'Unione Europea. Sotto lo slogan "Dall'Alto Adige. Garantito. Qualità e origine certificate" prosegue infatti l'iniziativa che si pone come obiettivo la sensibilizzazione dei consumatori verso una scelta di qualità, tutela e garanzia. Ambasciatori del gusto e di questa eccellenza, tre prodotti che portano in tavola la natura e le tradizioni delle montagne dell'Alto Adige: le 13 fragranti varietà della Mela Alto Adige IGP, coltivate con metodi tradizionali e naturali, lo Speck Alto Adige IGP, dall'aroma speziato e delicatamente affumicato e, infine, l'inconfondibile sapore del Formaggio Stelvio DOP. Tre prodotti che fanno della qualità un ingrediente irrinunciabile di ogni ricetta.

Tutto alle ORTICHE

APPARTENENTE ALLA FAMIGLIA DELLE *URTICACEE*, L'ORTICA È TRA LE PIÙ APPREZZATE PIANTE SELVATICHE. RACCOLTA IN PRIMAVERA E IMPIEGATA PER LE SUE INNUMEREVOLI PROPRIETÀ CURATIVE, È ANCHE UN ECCELLENTE INGREDIENTE IN CUCINA. GRAZIE A UN GUSTO DECISO E LEGGERMENTE PUNGENTE

a cura della redazione; ricette e foto di SABRINA ROSSI

In libreria "Scuola di verdure". tante ricette step by step, tecniche di cottura e approfondimenti sugli ortaggi. Per renderli dei veri capolavori (LT Editore, 24,90 euro)!

Tortini verdi al latticello e burro alle erbe

Ingredienti (per 4-6 persone)

500 ml di panna
1 cucchiaino di erbe aromatiche a piacere (prezzemolo, erba cipollina, timo)
200 g di ortiche già lessate
250 g di farina 00
4 cucchiai di farina di quinoa
1 bustina di lievito
2 uova; zeste di limone
olio extravergine; sale

Preparazione

1. Con le fruste elettriche sbattete la panna per almeno 15 minuti a velocità medio bassa: al termine il latte e la parte grassa si saranno separati. Filtrate e tenete da parte il liquido, ovvero il latticello.

2. Sciacquate in acqua corrente la parte grassa ricavata dalla panna, strizzatela e asciugatela con un canovaccio pulito; aggiungete le erbette tritate, 1 cucchiaio di zeste e un pizzico di sale, e amalgamate. Compattate e formate un cilindro di circa 5-6 cm di diametro. Avvolgetelo con un foglio di carta forno e poi di alluminio, e trasferite in frigo. Lasciate rapprendere per almeno due ore.

3. In una ciotola sbattete le uova, aggiungete 250 ml di latticello e un pizzico di sale, e amalgamate per bene. Incorporate le farine, il lievito e infine le ortiche tritate e 20 g di olio.

4. Con un po' di olio ungete gli stampini per cupcake e, aiutandovi con un cucchiaio per gelato, distribuite il composto mettendolo fino quasi al bordo. Infornate a 180 °C e fate cuocere per circa 10-15 minuti. Trascorso il tempo di cottura, levate i tortini e sformateli. Guarnite con una rondella di burro alle erbe e servite i tortini ben caldi.

Gnocchetti di pane al pesto di ortiche e mandorle con pomodorini

Ingredienti (per 4-6 persone)

400 g di pane bianco
300 g di ricotta
100 g di farina
1 uovo
350 g di pomodorini datterino
40 g di mandorle a lamelle
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
1 cucchiaio di aceto balsamico
latte
parmigiano grattugiato
olio extravergine di oliva
sale

per il pesto di ortiche
200 g di ortiche già lessate
20 g di mandorle già pelate
2 cucchiai di parmigiano grattugiato
25 g di olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Sciacquate i pomodorini e tagliateli a metà; disponeteli in una teglia, rivestita con carta forno, mettendoli con il lato tagliato verso l'alto. Conditeli con un filo di olio, un pizzico di sale e l'aceto, e lasciateli insaporire per circa mezz'ora. Infornate a 160 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. Levate e tenete da parte.

2. Preparate il pesto: in un mixer da cucina raccogliete le ortiche, ben strizzate, le mandorle pelate, l'olio e il parmigiano, e frullate fino a ottenere un pesto cremoso e omogeneo. Aggiustate eventualmente di sale.

3. Mettete la mollica del pane in ammollo nel latte. In una ciotola raccogliete la mollica, ben strizzata, la ricotta, la farina, due cucchiai di parmigiano, l'uovo e il prezzemolo. Amalgamate accuratamente e lasciate riposare.

4. Raccogliete il composto in un sac à poche e lasciatelo cadere in acqua bollente e salata, tagliandolo a tocchetti con un coltello. Quando gli gnocchetti saliranno a galla, fateli cuocere per altri tre minuti, quindi scolateli e conditeli con il pesto. Completate con i pomodorini e le mandorle a lamelle, impiattate e servite.

Sandwich di spigola ripieno alle ortiche e mozzarella di bufala

Ingredienti (per 4 persone)

4 filetti di spigola già puliti
50 g di foglie di ortiche tenere e già pulite
1 mozzarella di bufala
5 alici sott'olio
1 spicchio di aglio
1 peperoncino
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. In una casseruola fate rosolare l'aglio in camicia con un filo di olio e il peperoncino tritato; eliminate l'aglio, aggiungete un'alice sott'olio e le ortiche, e fate saltare per qualche minuto. Salate, spegnete e tenete da parte.

2. In un'altra padella scaldate due cucchiai di olio, disponete i filetti di pesce, mettendoli dalla parte della pelle, e fateli rosolare da entrambi i lati. Toglieteli dal fuoco, salateli leggermente e dividetene ciascuno a metà.

3. Trasferite quattro filetti in una teglia, rivestita con carta forno, e disponete sopra qualche foglia di ortica, una fetta di mozzarella e un'alice sott'olio, scolata dall'olio di conservazione e spinata; coprite con altra ortica e l'altra metà del filetto. Condite con un filo di olio e infornate a 200 °C per 5 minuti. Levate, impiattate e servite.

Frittelle ortica e borragine con maionese allo yogurt lime e erba cipollina

Ingredienti (per 4-6 persone)

200 g di ortiche
e borraggine già pulite
120 g di patate già sbucciate
5-6 cucchiai di fecola
1 cucchiaio di ricotta
1 uovo
olio di semi di arachide
sale e pepe

per la maionese

150 g di yogurt bianco
4 cucchiai di olio di semi di mais
il succo di 1/2 lime
1 cucchiaino di senape
10 steli di erba cipollina
sale

Preparazione

1. Preparate la maionese: nel bicchiere di un frullatore raccogliete lo yogurt e la senape; iniziate a lavorare con un mixer a immersione unendo a filo l'olio di semi fino a ottenere una maionese dalla consistenza densa (se necessario aggiungete più olio).

2. A questo punto unite alla maionese il succo del lime e l'erba cipollina, tritata al coltello; aggiustate di sale, amalgamate per bene e trasferite in frigorifero. Sbollentate le ortiche e la borraggine in acqua salata, quindi scolatele e fatele raffreddare. Tritatele grossolanamente.

3. Tagliate le patate a fettine di 1 mm di spessore, quindi lessatele in acqua bollente e salata per due minuti, scolatele e fatele raffreddare. In una ciotola raccogliete le verdure sbollentate, le patate, la fecola, la ricotta e l'uovo, e amalgamate accuratamente. Regolate di sale, pepate e formate tante polpettine.

4. Scaldate abbondante olio di semi in padella e friggete le polpettine. Quando saranno ben dorate, scolatele, fatele asciugare su carta assorbente da cucina e infine salatele. Servite le frittelle ancora calde accompagnandole con la maionese, messa in ciotoline monoporzione.

GUSTO ED ELEGANZA NEL CUORE DI ROMA

Per una sosta lussuosa e di charme nella Capitale, c'è **Palazzo Montemartini**, hotel del Gruppo Ragosta Hotel Collection, adiacente il complesso delle Terme di Diocleziano. È stato aperto da circa un anno, dopo una sapiente ristrutturazione che ha coniugato linee architettoniche all'avanguardia con i resti delle antiche mura Saveriane. Spettacolare il **ristorante & lounge bar** "**Senses**" con un'offerta enogastronomica di ottimo livello: proposta dall'executive chef **Simone Strano,** interpreta i piatti tipici della tradizione italiana e mediterranea coniugandola con originalità alla grande cucina internazionale. www.palazzomontemartini.com

A SLOW FISH SI CAMBIA ROTTA

Dal **14 al 17 maggio 2015**, al **Porto Antico di Genova**, torna **Slow Fish**, la manifestazione internazionale organizzata da Slow Food Italia, che per prima ha unito il piacere del cibo alle tematiche della tutela dei mari e delle specie ittiche. L'appello che verrà lanciato quest'anno è **"cambiamo rotta"** perché in mare arrivano tutti gli effetti delle nostre azioni, a partire dall'inquinamento, dall'uso eccessivo di detergenti non ecologici e dall' errato smaltimento della plastica. http://slowfish.slowfood.it

VACANZE DI CHARME IN VAL D'ORCIA

Il **Castello di Velona Resort, Thermal Spa & Winery**, antica fortezza dell'anno Mille, nel cuore della **Val d'Orcia, a Montalcino (Si)**, ha completato il suo restyling e l'ampliamento della struttura, e inaugura la stagione 2015 con un'immagine ancora più affascinante e un'offerta ancora più ricca: 19 nuove suite, tutte con una vista spettacolare, una spa con acqua termale, due ristoranti e un lounge bar**,** entrambi con terrazza panoramica che affaccia sulla Val d'Orcia. Per una vacanza di charme indimenticabile. www.castellodivelona.it

PRELIBATEZZE OLTRECONFINE

Appena varcato il confine, in terra d'Istra**,** le trattorie e i ristoranti di **Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie (Croazia), fino al 15 maggio 2015,** accolgono gli ospiti con **prelibatezze a base di asparagi**, nella tipica atmosfera di cordialità che contraddistingue questi luoghi. Sono le **Giornate dell'asparago istriano**, giunte quest'anno alla nona edizione. Un'ottima occasione per i veri appassionati di cucina per gustare piatti a base di asparago selvatico. www.coloursofistria.com

Risotto giallo al salto
di Claudio Sadler (ricetta a pag. 74)

Cotoletta alla milanese
di Claudio Sadler (ricetta a pag. 74)

UNA MILANO DA MANGIARE

MILANO È PRONTA AL TAGLIO DEL NASTRO: L'EXPO 2015, TUTTO FOOD-ORIENTED, SARÀ UNA GRANDE "TAVOLA" IMBANDITA DI SPECIALITÀ AGROALIMENTARI. BUONA OCCASIONE ANCHE PER APPREZZARE L'OSPITALITÀ E L'OFFERTA GASTRONOMICA DELLA CITTÀ MENEGHINA, CHE CI ATTENDE DAL 1° MAGGIO AL 31 OTTOBRE, PIÙ IN FORMA CHE MAI

testi e foto di MASSIMILIANO RELLA

Correva solo l'anno 1906 dall'ultima esposizione universale ospitata dalla città meneghina. L'Expò 2015 sarà diverso, tutto dedicato al cibo, alle sue relazioni con l'ambiente, alla sua sostenibilità, alla lotta alle disparità (vedi box). Una grande "tavola" imbandita di specialità agroalimentari ci attende dal 1° maggio al 31 ottobre. Tanto per dare i numeri: 26 milioni i pasti stimati in 6 mesi, tra le architetture avveniristiche dei padiglioni. La buona novità è l'aggregazione dei Paesi in 6 gruppi accomunati da un ingrediente: riso, caffè, cacao, spezie, frutta e legumi, cereali e tuberi; più i 3 gruppi Bio-Mediterraneo, Agricoltura e nutrizione delle zone aride; Isole, mare e cibo. Insomma, di giorno ci sarà da curiosare, assaggiare, stupirsi e indignarsi (2,8 milioni i morti per

1. Un menu tipico della tradizione – risotto al salto, cotoletta alla milanese e dolce allo zabaione – realizzato per noi dal bistrot Chic'n Quick, Milano.
2. In stile neogotico, la chiesa di Santa Maria del Carmine, nel quartiere milanese di Brera.

3. 4. e 5. Claudio Sadler, chef del Chic'n Quick, prepara alcuni dei piatti più tipici: risotto al salto e cotoletta alla milanese. 6. Il ristorante La taverna del borgo antico, nello storico quartiere di Brera. 7. Il panettone allo zafferano dell'azienda Vergani.

alimentazione scorretta ed eccessiva – tipico dei Paesi ricchi – e, di contro, 870 milioni di poveri e affamati nel solo biennio 2010-2012). La sera, però, dimentichiamo per un attimo le contraddizioni del "progresso" e godiamoci il piacere di una cena milanese. Non mancano gli indirizzi all'ombra della "Madonnina", com'è familiarmente soprannominato il monumentale Duomo, esempio e sintesi d'architettura gotica e neogotica. E non mancano neanche i piatti e i prodotti tradizionali. Su tutti il Panettone, che l'azienda Vergani – ultima rimasta a operare nei confini cittadini – ha rivisitato per l'occasione con una ricetta allo zafferano (vedi box). Troviamo le specialità lombarde anche in uno dei luoghi d'elezione della borghesia locale: il Salumaio di Montenapoleone. Ma a Milano, è noto, c'è anche tanto pesce fresco del Mediterraneo, così per un aperitivo ittico o una vera cena provate Da Claudio, la pescheria dei milanesi alle porte di Brera, con ristorante "incorporato".

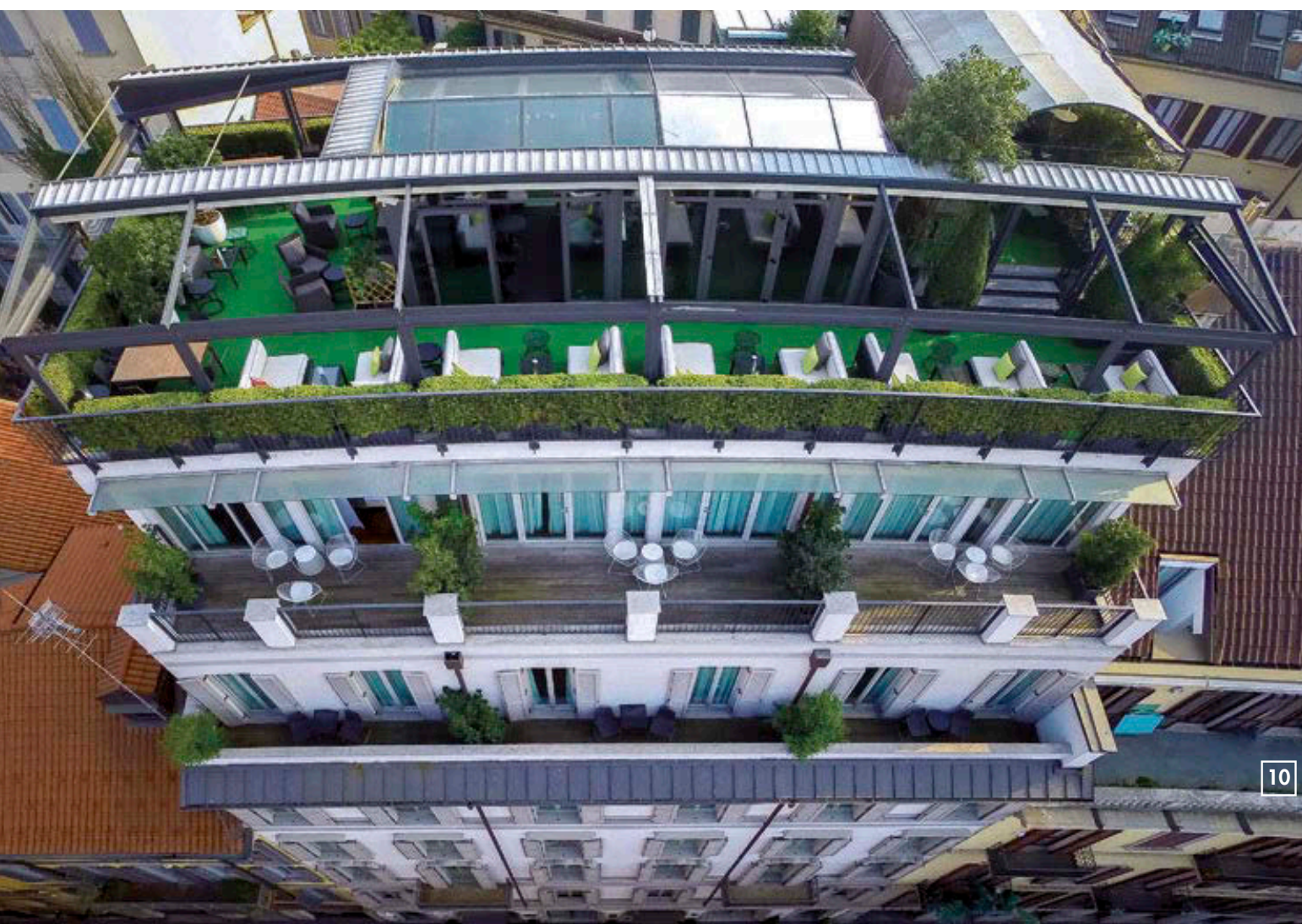
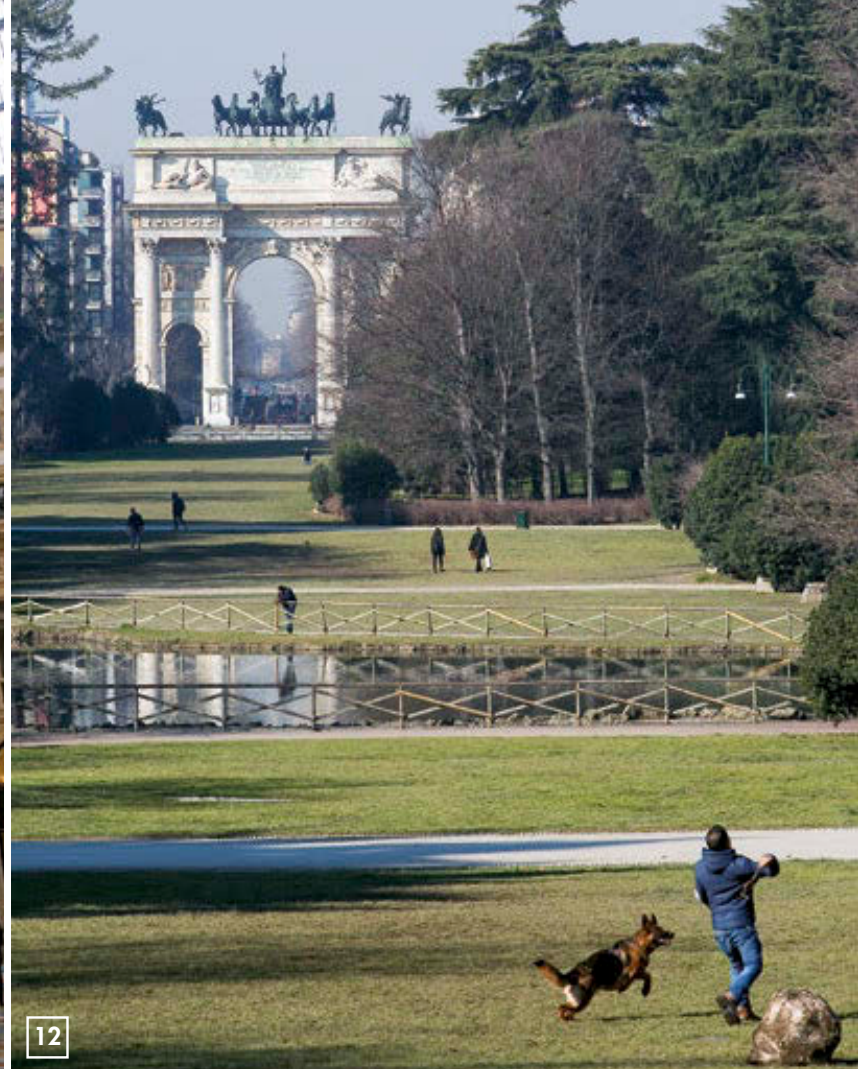
Tradizione e modernità

Numerosi gli indirizzi "fighetti", con cucina moderna, vegetariana e contemporanea: Milano è capitale della moda e città al passo coi tempi. Ma è pur gelosa delle sue tradizioni, a partire dalla tavola, e in questo campo non fatevi mancare un menu tipico: risotto e cotoletta alla milanese. Per un'interpretazione fedele non man-

Panettone allo zafferano

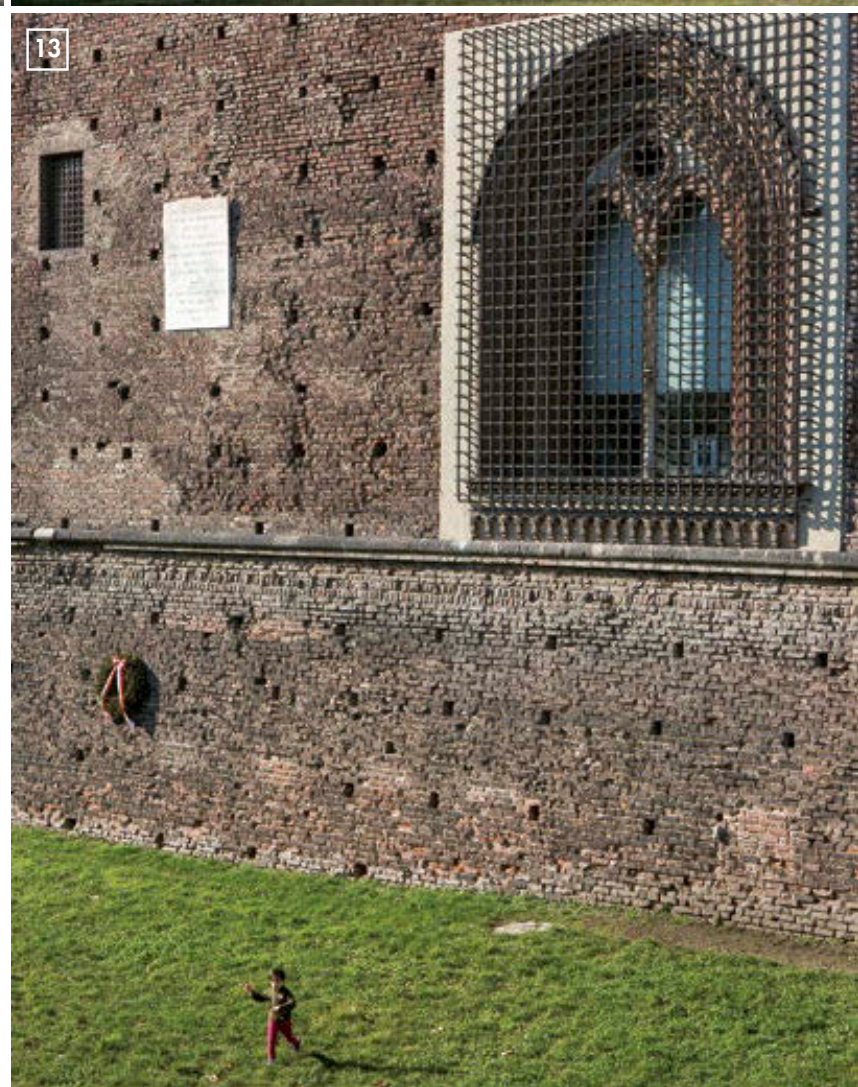
Un pizzico di zafferano nel Panettone, il tradizionale dolce meneghino. È la novità con cui l'azienda dolciaria Vergani fa omaggio a Expo 2015 e festeggia i primi 70 anni d'attività. Vergani produce panettoni a Milano dal 1944. L'impresa familiare, passata attraverso quattro generazioni, ha sempre mantenuto la produzione nei confini cittadini. Da piccolo laboratorio artigianale è cresciuta fino a produrre 600mila panettoni l'anno, secondo la ricetta originale e con selezionate materie prime di qualità a cominciare dal lievito madre naturale creato dal fondatore Angelo Vergani. Il Panettone allo Zafferano, con le altre specialità della casa, è in vendita nella boutique di via Mercadante 17 in confezione da 500 grammi, prezzo 15 euro. Info www.panettonevergani.com

cano gli indirizzi (ad esempio la trattoria Mansuelli, intramontabile classico anni '20); noi, però, siamo andati in zona Naviglio Pavese alla trattoria moderna dello chef bistellato Claudio Sadler, il Chic'nQuick, per la sua interpretazione dei grandi classici: riso al salto, cotoletta alla milanese e dolce allo zabaione, che propone accanto a tanti piatti contemporanei (per non parlare delle ricette d'autore del rinomato ristorante, a due passi). "La cucina creativa non soppianta la tradizionale – premette Sadler –. Sempre presente nell'immaginario, le persone la possono prendere come riferimento per conoscerti e seguirti poi su altre strade. Nel nostro bistrot, accanto alla cucina moderna, riproponiamo piatti della tradizione milanese rielaborati con un piccolo tocco personale e un occhio alla stagionalità".
Il risotto al salto, ad esempio, non è trattato come piatto di recupero (degli avanzi, secondo una tradizione di cucina povera) ma come ricetta vera e propria, con una mantecatura limitata nell'uso di burro, l'aggiunta di salsa di soia per una leggera sapidità e la cottura finale in padella per la croccantezza. Il risotto al salto si presenta sotto forma di grande "frittella" rotonda. Invece la cotoletta si differenzia dalla tradizionale per lo spessore della carne: più sottile e croccante la prima,

8. Fabio Castiglioni, chef del ristorante dell'hotel Milano Scala, nell'orto coltivato sulla terrazza.
9. Uno dei piatti dello chef: insalata di pollo con fiori nastursi.
10. Nel cuore di Brera, la Sky Terrace dell'hotel Milano Scala.

11. La Galleria Vittorio Emanuele II. 12. L'Arco della Pace visto dai giardini di Castello Sforzesco. 13. Particolare delle mura del Castello Sforzesco.

più spessa e carnosa la versione di Sadler. La fetta di vitello olandese bianco è rivestita da un'impanatura a base di casareccio e pane Panko, ideale per la frittura. Il tutto in burro chiarificato e una cottura quasi per immersione (vedi ricette a pagina 72, nel servizio dedicato ai Grandi Classici della cucina italiana).

Orto con skyline

Per un'esperienza gastronomica diversa consigliamo invece il locale dell'albergo Milano Scala, della catena Relais & Chateau, in zona Brera, a cinque minuti a piedi dalla Scala, dal Castello Sforzesco e dal Duomo; nel cuore della Milano da bere e da mangiare. In questo bell'albergo che ha puntato su sostenibilità e risparmio energetico – zero emissioni di CO2 – uniti a un gusto per il moderno e il design, ci attende la nuova linea di cucina del giovane chef Fabio Castiglioni: i piatti con i fiori eduli. In tal senso l'insalata di pollo con fiori Nastursi è un piacere anche per l'occhio, non solo per l'olfatto e il palato. Ma anche la verdura regna sovrana – salite in terrazza a vedere – grazie a un orto di 60 mq, da cui ammiriamo il nuovo skyline milanese oltre a broccoli, finocchi, insalate di città. E adesso anche

14

Expo

"Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" è il titolo di Expo Milano 2015, l'esposizione universale, in programma dal 1° maggio al 31 ottobre, che vedrà la partecipazione di 145 Paesi dei quali 53 con un proprio padiglione. Alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti i popoli e sostenibilità ambientale: sono i temi che saranno approfonditi attraverso eventi, mostre, degustazioni, laboratori e spettacoli. Gli spazi espositivi dedicati all'enogastronomia italiana sono distribuiti su un percorso di 325 metri sul cosiddetto Cardo, uno dei due assi ortogonali dell'area, sul quale saranno allestiti anche i padiglioni dell'Unione Europea. Sull'altro asse, il Decumano, troveremo i padiglioni degli altri Paesi. Tra i nostri spazi più interessanti, Palazzo Italia, progettato dall'architetto Marco Balich, resterà dopo la grande kermesse come polo d'innovazione tecnologica per Milano, mentre il Padiglione del Vino offrirà ai visitatori un'esperienza emozionale diretta alla conoscenza storica, culturale, ambientale e produttiva. I biglietti: dal 1° maggio 39 euro a persona, ma fino al giorno prima il risparmio è di 7 euro per una data aperta, di 12 euro se si fissa subito il giorno di visita. Per gli over 65, a 25 o 30 euro se la data è fissa o aperta; studenti 20 o 25 euro. Gratis i bambini sotto i 4 anni. Pacchetto famiglia da 41 a 81 euro, con data aperta. E biglietto serale da 10 euro valido dalle 18,30. Info: www.expo2015.org

15

Spesa con aperitivo

Da Claudio, la pescheria dei milanesi, è un locale nato a fine '800 in zona Brera. Nella sede attuale al pianoterra il banco del pesce riserva un angolo a tavolini e sgabelli per aperitivi ittici accompagnati da un calice di vino. Al piano superiore il ristorante propone cucina moderna con il pesce del Mediterraneo che arriva fresco ogni giorno (**foto 16**). Via Cusani 1, tel. pescheria 02 8056857 e tel. ristorante 02 86915741www.pescheriadaclaudio.it.
Il Salumaio di Montenapoleone, aperto nel 1957 dalla famiglia Travaini, si trova nel lussuoso palazzo Bagatti Valsecchi ed è una bottega d'alta gastronomia con cafè bistrot e ristorante. In primavera ed estate colazioni e aperitivi sono serviti nel cortile interno (**foto 17**). Via di S. Spirito 10/via del Gesù 5, tel. 02 76001123 www.ilsalumaiodimontenapoleone.it

14. Il Castello Sforzesco visto dall'Infopoint Expo Gate.
15. Veduta del Duomo di Milano dal ristorante Giacomo Arengario, elegante locale sopra il Museo del Novecento.

9 vasche di fiori eduli. Una scoperta che onoriamo a tavola con una delicata crema di carote, bon bon di capra, funghi prataioli e guarnizione di cavolo fritto; preparata in parte con gli ortaggi dell'albergo. Non siamo certo all'impossibile km zero, però alla cucina dei "100 Km" sì, grazie a una selezione che pesca il più possibile in Lombardia dopo un accordo con i produttori del Parco del Ticino. Per ricapitolare: se di giorno l'Expò ci stuzzica con i sapori del mondo, di sera Milano ci seduce a suon di eccellenze nostrane, dai pomodori di Piacenza ai meloni Mantovani. Cin cin all'Expò! Ovviamente con bollicine di Franciacorta.

DORMIRE

HOTEL MILANO SCALA
Raffinato 4 stelle della catena Relais &Chateaux nel quartiere Brera con 62 camere. Colazione di qualità accompagnata dalle note di un concerto dal vivo. Doppia e colazione da 430 euro.
Via dell'Orso 7, tel. 02 870961
www.hotelmilanoscala.it

HOTEL CHATEAU MONFORT
Dietro piazza S. Babila, vicino al Duomo e al quadrilatero della moda, 5 stelle lusso con 77 camere dall'arredamento stravagante, spa, ristorante e lounge bar. Doppia e colazione da 380 euro.
Corso Concordia 1
tel. 02 776761 www.hotelchateaumonfort.com

MANGIARE

ASOLA
Al nono piano del palazzo Brian & Barry un ristorante moderno e modaiolo, cucina stagionale e sperimentale aperta ai sapori dal mondo con l'interpretazione dello chef Matteo Torretta. Conto 60 euro vini esclusi. Aperto 12-23.
Via Durini 28
tel. 02 92853303
www.asolaristorante.it

BAR BRERA
Uno dei punti di ritrovo del quartiere milanese per un aperitivo e un pasto veloce con panini, insalate e salumi.
Via Brera 23, tel. 02 877091

CHIC'NQUICK
Nella trattoria moderna dello chef bistellato Claudio Sadler in zona Naviglio Pavese piatti classici e tradizionali rivisitati. Menu pranzo 3 portate 20 euro; menu tandem 90 euro; conto 3 portate 40 euro. Chiuso lun a pranzo e dom.
Via Cardinale Ascanio Sforza 77, tel. 02 89503222
www.sadler.it

FINGER'S GARDEN
In zona Porta Nuova il ristorante dello chef Roberto Okabe propone cucina nippo-brasiliana in chiave creativa e fusion. Conto 70 euro vini esclusi. Aperto solo a cena.
Via Giovanni Keplero 2
tel. 02 606544
www.fingersrestaurants.com

GIACOMO ARENGARIO
Locale elegante sopra il Museo del Novecento presenta piatti classici e veloci a base di pesce fresco e menu della tradizione milanese rivisitato. Conto 70 euro vini esclusi. Sempre aperto 12-24.
Via Marconi 1
tel. 02 72093814
www.giacomomilano.com

MANSUELLI S. MARCO
I Mansuelli gestiscono una sala d'altri tempi che ci riserva i classici della tradizione. Conto 50 euro vini esclusi. Chiuso lun pranzo e dom.
Viale Umbria 80
tel. 02 55184138

PISACCO
Il restaurant & bar, con la collaborazione dello chef Andrea Berton, offre piatti semplici ma con ingredienti selezionati. Conto 46 euro vini esclusi. Chiuso lun.
Via Solferino 48,
tel. 02 91765472
www.pisacco.it

TRUSSARDI ALLA SCALA
Piatti raffinati di tradizione, innovazione e contemporaneità con ingredienti selezionati. Due portate a scelta dalla selezione pranzo, acqua e caffè 50 euro, tre portate 65 euro. Chiuso domenica.
Piazza della Scala 5,
tel. 02 80688201
www.trussardiallascala.com

SHOPPING

10 CORSO COMO
Spazio polifunzionale con mostre, una terrazza abbellita da sculture e ceramiche contemporanee. Con cafè-restaurant, 3Rooms Hotel, un outlet di moda e un negozio di libri d'arte, fotografia, moda, design.
Corso Como 10
tel. 02 29002674
www.10corsocomo.com

CAVALLI E NASTRI ABITI
Accessori e gioielli vintage, modelli delle storiche maison.
Via Brera 2, tel. 02 72000449
www.cavallienastri.com

DAMBRA
Dal 1954 particolari borse in pelle realizzate nel laboratorio artigianale della signora Albina Bonso e del marito Danilo.
Alzaia Naviglio Grande 14
tel. 02 89409326

ENTRATA LIBERA
Mobili e complementi d'arredamento glamour e di design con modelli firmati e di marca.
Corso Indipendenza 16
tel. 02 7006147
www.entratalibera.mi.it

FIORUCCI ABBIGLIAMENTO
Colorato e fantasioso il corner dentro il punto vendita Oviesse (foto 18).
Galleria Passarella 2, su piazza S. Babila, tel. 02 76022452
www.fiorucci.it

LA VETRINA DI BERYL
Scarpe originali, griffate e modaiole nella storica boutique nel quartiere Brera.
Via Statuto 4,
tel. 02 654278

18

NONOSTANTE MARRAS
Le creazioni di Antonio Marras in uno spazio espositivo aperto a incontri sulla moda.
Via Cola di Rienzo 8
tel. 02 76280991
www.nonostantemarras.it

SUIT SUPPLY
Sartoria e negozio di moda maschile in stile giovane.
Corso Monforte 14, tel. 02 7628061 www.suitsupply.com

VEDERE

CASTELLO SFORZESCO
Uno dei principali monumenti della città, scrigno di storia, arte e cultura. **Piazza Castello, tel. 02 88463700 (biglietteria tel. 02 88463703)**

DUOMO
Maestoso in stile gotico, neoclassico e neogotico, è dedicato a S. Maria Nascente, rappresentata nella "Madonnina" collocata sul punto più alto della chiesa. **Via Arcivescovado 1, tel. 02 72023375**

GALLERIA VITTORIO EMANUELE II
Progettata dall'architetto Giuseppe Mengoni nella seconda metà dell'800, collega corso Vittorio Emanuele II con Piazza Beccaria. **Piazza Duomo, tel. 02 88455555**

TRIENNALE
Viale Alemagna 6, tel. 02 724341 www.triennale.org

MILANO

Dal 28 aprile, è in edicola **Milano**, il nuovo volume della collana "**Diari di Viaggio - I Quaderni**". Troverete tutto il meglio, le novità e le ultime tendenze della città protagonista del momento, con l'Expo: i **must** da vedere, le nuove **architetture**, i posti più cool per **dormire**, **mangiare**, fare **shopping**, **divertirsi**. Una guida completa ricca di **indirizzi**, **indicazioni** pratiche, **cartine**, e tante splendide **fotografie**

IN EDICOLA

Focaccia genovese
(pag. 140)

FOCACCE PICNIC

IL MAESTRO GIOVANNI GANDINO REALIZZA QUATTRO FOCACCE FRAGRANTI E IRRESISTIBILI. PERFETTE PER PICNIC E SCAMPAGNATE DI PRIMAVERA, SONO TUTTE DA FARCIRE E MANGIARE COMODAMENTE ALL'ARIA APERTA

a cura della redazione; ricette di **GIOVANNI GANDINO** - foto di **ANGELA DE SANTIS** e **LUCA LUPORI**

Focaccia alla cipolla
(pag. 140)

Focaccia genovese

Ingredienti

1 kg di farina (220 W)
600 g di acqua
5 g di lievito di birra secco
2 rametti di rosmarino
olio extravergine di oliva (leggero)
25 g di sale

Preparazione

1. Preparate una salamoia con un terzo di acqua e due terzi di olio, ben miscelati. Raccoglieteli in una bottiglietta, aggiungete i rametti di rosmarino e lasciate insaporire. Miscelate la farina e il lievito e disponeteli a fontana; aggiungete l'acqua e iniziate a impastare.

2. Appena la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete 60 g di olio e il sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido e ben amalgamato. Formate una palla, coprite e fate riposare per circa 30 minuti.

3. Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete delicatamente l'impasto a uno spessore di circa due cm, trasferitelo in una teglia, leggermente unta con un filo di olio, e cercate di portarlo verso i bordi facendo attenzione a non tirarlo troppo. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 30 minuti.

4. Irrorate la focaccia con l'emulsione preparata e poi formate tanti buchi in superficie esercitando una leggera pressione con i polpastrelli. Infornate in forno ventilato a 190 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Quando la superficie della focaccia avrà assunto un colore nocciola chiaro, levate e servite.

! Due sono i segreti per ottenere una buona focaccia genovese: la salamoia, realizzata se possibile con un olio di taggiasche, e l'impasto omogeneo, rilassato e non stressato.

Focaccia alla cipolla

Ingredienti

1 kg di farina (220 W)
600 g di acqua
5 g di lievito di birra secco
30 g di cipolla disidratata
25 g di sale
1 cipolla rossa
1 noce di burro
1/2 bicchiere di birra
olio extravergine di oliva (leggero)

Preparazione

1. Sbucciate la cipolla rossa e tagliatela a rondelle, quindi fatela appassire in una padella con il burro e la birra. Spegnete e tenete da parte. Miscelate la farina e il lievito e disponete tutto a fontana; unite al centro la cipolla disidratata, versate l'acqua e iniziate a impastare.

2. Appena la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete 60 g di olio e infine il sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, profumato e ben amalgamato. Formate una palla, coprite e fate riposare per circa 40 minuti.

3. Preparate una salamoia con un terzo di acqua e due terzi di olio, ben miscelati. Ungete con un filo di olio una teglia e distribuitevi uniformemente la cipolla appassita; con un matterello stendete l'impasto e adagiatelo sopra il letto di cipolla (cercate di portare l'impasto verso i bordi, facendo attenzione a non tirare troppo). Coprite con pellicola trasparente e lasciate riposare per circa 30 minuti.

4. Irrorate la focaccia con l'emulsione preparata e poi formate tanti buchi in superficie esercitando una leggera pressione con i polpastrelli. Infornate in forno ventilato a 190 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Quando la superficie della focaccia avrà assunto un colore nocciola chiaro, levate e servite.

! Otterrete una focaccia con una base leggermente bruciacchiata di cipolle e con un leggero retrogusto amarognolo di birra.

Focaccia alla salvia

Ingredienti

1 kg di farina (220 W)
600 g di acqua
6 g di lievito di birra secco
30 g di salvia disidratata
12 g di sale
olio extravergine di oliva (leggero)

Preparazione

1. Miscelate la farina e il lievito e disponeteli a fontana; aggiungete la salvia disidratata e l'acqua, e iniziate a impastare. Appena la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete 60 g di olio e il sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, profumato e ben amalgamato. Formate una palla, coprite e fate riposare per circa 40 minuti.

2. Preparate una salamoia con un terzo di acqua e due terzi di olio, ben miscelati. Trascorso il tempo di lievitazione, con un matterello stendete delicatamente l'impasto a uno spessore di circa 1-1,5 cm; trasferite l'impasto in una teglia, leggermente unta con un filo di olio, e cercate di portarlo verso i bordi facendo attenzione a non tirarlo troppo. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per altri 30 minuti.

3. Irrorate la focaccia con l'emulsione preparata e poi formate tanti buchi in superficie esercitando una leggera pressione con i polpastrelli. Infornate in forno ventilato a 190 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Quando la superficie della focaccia avrà assunto un colore nocciola chiaro, levate e servite.

! Preferite la salvia disidratata: è più facile da dosare e ha un aroma costante. Se utilizzate quella fresca, non esagerate perché può essere tossica.

Focaccia alla salvia

Focaccia ai ceci

! Accompagnate questa focaccia a una buona birra artigianale ambrata doppio malto.

Ingredienti (per 4-6 persone)

1 kg di farina (220 W)
200 g di farina di ceci
600 g di acqua
5 g di lievito di birra secco
180 g di ceci già lessati
25 g di sale
olio extravergine di oliva (leggero)

Preparazione

1. Miscelate le due farine e disponetele a fontana; aggiungete il lievito di birra e l'acqua, e iniziate a impastare. Appena la farina avrà assorbito il liquido, aggiungete 60 g di olio, 130 g di ceci ben sgocciolati e il sale, e proseguite a lavorare fino a ottenere un impasto morbido, profumato e ben amalgamato. Formate una palla, coprite e fate riposare per circa un'ora a temperatura ambiente (o almeno al di sopra dei 25 °C).

2. Trascorso il tempo di lievitazione, con un matterello stendete delicatamente l'impasto, trasferitelo in una teglia, leggermente unta con un filo di olio, e cercate di portarlo verso i bordi facendo attenzione a non tirarlo troppo. Disponete i ceci restanti in superficie, premendo delicatamente e facendoli leggermente affondare all'interno. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare per un'altra ora.

3. Infornate la focaccia in forno ventilato a 190 °C e fate cuocere per circa 30 minuti. Quando la superficie della focaccia avrà assunto un colore nocciola chiaro, levate e servite.

VIRATE **SEPPIA**

QUATTRO RICETTE A CAVALLO FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE, QUATTRO MODI DI INTERPRETARE (E UTILIZZARE) LE SEPPIE IN CUCINA PER PREPARARE ALTRETTANTI PIATTI IRRESISTIBILI TANTO COLORATI, QUANTO GOLOSI. ALTRO CHE VIRATE SEPPIA...

di FMB - foto di SABRINA ROSSI

Seppioline gratinate
(pag. 146)

ALICE TV

Gianluca Nosari è in onda con il programma "BUONGIORNO IN CUCINA" tutti i giorni alle 7.30, su Alice tv (canale 221 del digitale terrestre).

Seppie e patate piccantine
(pag. 146)

Seppioline gratinate

Ingredienti (per 4 persone)

12 seppioline già pulite
5 fette di pane casereccio raffermo senza crosta
2 patate già lessate
50 g di pecorino grattugiato
2 cucchiai di capperi sotto sale
2 cucchiai di olive taggiasche già snocciolate
2 uova; 1 rametto di timo
4-5 pomodori secchi sott'olio
50 g di pinoli già pelati
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Staccate i tentacoli dalle sacche. Sbollentate tutto per 5-10 minuti, quindi scolate e tenete da parte.

2. Lavate, asciugate e tritate i capperi sotto sale. Tagliate a rondelle le olive. Fate ammollare 3 fette di pane in un po' di acqua. Scolatelo, strizzatelo e raccoglietelo in una ciotola. Unite le patate, passate allo schiacciapatate, le uova e il pecorino.

3. Aggiungete i tentacoli, tritati grossolanamente, i capperi e le olive, profumate con un po' di timo e una macinata di pepe e amalgamate. Regolate di sale, farcite le sacche delle seppie e chiudetele con uno stecchino.

4. Tritate non troppo finemente il pane rimasto. Tritate anche i pomodori secchi sott'olio e miscelateli al pane sbriciolato. Aggiungete un po' di timo tritato e i pinoli, sminuzzati, condite con un filo di olio e mescolate ancora.

5. Disponete le seppie sulla placca del forno, foderata con carta forno, distribuite sopra le seppie la miscela preparata, mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per una ventina di minuti (o comunque, finché risulteranno ben gratinate). Levate, portate in tavola e servite.

Seppie e patate piccantine

Ingredienti (per 4 persone)

1 kg di seppie già pulite (3-4 seppie)
1/2 kg di patate
1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
1 peperoncino
1 cucchiaino di paprica
1 ciuffo di prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale

Preparazione

1. Mondate gli odori e raccoglieteli in una pentola con abbondante acqua. Mettete sul fuoco e portate a bollore, aggiungete le seppie e fatele cuocere per circa 30 minuti. Una volta cotte (dovranno risultare morbide ma sode), levate dal fuoco e lasciate raffreddare nell'acqua di cottura. Quindi scolatele, conservando l'acqua di cottura, e tenetele da parte.

2. Sbucciate le patate e tagliatele a fette spesse 3-4 mm. Filtrate l'acqua di cottura delle seppie e portate a bollore. Tuffate le patate nell'acqua e sbollentatele per qualche minuto finché saranno cotte, ma sode. Scolatele e tenetele da parte.

3. Versate in una ciotola un filo di olio. Profumate con un po' di peperoncino tritato (secondo i vostri gusti) e la paprica, salate ed emulsionate.

4. Tagliate le seppie a tocchetti, unite le patate, profumate con un po' di prezzemolo tritato e condite con l'emulsione. Mescolate bene, coprite con un foglio di pellicola trasparente, mettete in frigorifero e lasciate riposare per un'oretta.

5. Trascorso il tempo, levate, distribuite le seppie e patate in coccetti individuali, portate in tavola e servite (con spiedini di legno a mo' di forchettine).

Calamarata seppie e cozze

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di calamarata
700 g di seppioline
1 cipolla
1 ciuffo di prezzemolo
1 kg di cozze già pulite
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Raccogliete le cozze in una padella con un filo di olio. Mettete sul fuoco, incoperchiate e fatele aprire a fuoco vivace. Un minuto prima di levare dal fuoco, profumate con un po' di prezzemolo tritato e con una macinata di pepe. Una volta aperte, levate e lasciate intiepidire, quindi sgusciate le cozze dalle conchiglie e tenetele da parte, conservando il loro liquido di cottura.

2. Pulite le seppioline, svuotatele e rimuovete le vescichette del nero. Lavatele, staccate la testa con i tentacoli dalla sacca e tagliatele a pezzetti.

3. Affettate la cipolla e fatela appassire in una padella con un filo di olio. Aggiungete le seppie e lasciate insaporire. Bagnate con 1/2 bicchiere di vino e fate sfumare. Aggiungete un po' del liquido di cottura delle cozze, filtrato, incoperchiate e completate la cottura per 10-15 minuti. Poco prima del termine, unite l'inchiostro delle seppie, mescolate e lasciate insaporire.

4. Lessate la pasta in abbondante acqua bollente leggermente salata. Scolatela al dente nella padella con le seppie, spolverizzate con un po' di prezzemolo tritato e padellate per un minuto. Unite le cozze sgusciate, mescolate e servite, con un filo di olio a crudo.

Calamarata
seppie e cozze

In libreria "Le mie stagioni". oltre 80 ricette supergustose, divise stagione per stagione! Per una volta, per Gianluca Nosari, non c'è solo il mare! (Sitcom Editore, 19,90 Euro).

Coccetti di seppie in umido

Ingredienti (per 4 persone)

3-4 seppie già pulite
400 g di pomodori pelati
1 ciuffo di prezzemolo
4 fette di pane casereccio
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Staccate i tentacoli dalle sacche. Tagliate a tocchetti i primi e a listerelle le seconde. Scaldate un filo di olio in un tegame di coccio. Unite le seppie e lasciate insaporire. Sfumate con un goccio di vino bianco, incoperchiate e fate cuocere per 5 minuti. Regolate di sale, profumate con una macinata di pepe e un po' di prezzemolo tritato, e fate cuocere per un paio di minuti.

2. Aggiungete i pomodori pelati, schiacciateli con la forchetta, incoperchiate e fate cuocere per una mezz'ora a fuoco medio, mescolando ogni tanto (nel caso aggiungete un po' di acqua bollente). Quando le seppie sono quasi pronte, tostate le fette di pane in forno a 200 °C, levatele e conditele con un filo di olio a crudo.

3. Distribuite le seppie con il loro intingolo in coccetti individuali, completate con una fetta di pane e un filo di olio a crudo, profumate con una macinata abbondante di pepe, portate in tavola e servite.

a tutto SGOMBRO

APPARTENENTE ALLA GRANDE FAMIGLIA DEL PESCE AZZURRO, LO SGOMBRO SI CARATTERIZZA PER UN'ALTISSIMA QUALITÀ DELLE CARNI… A UN PREZZO DAVVERO BASSO! PER QUESTE RAGIONI, MA SOPRATTUTTO PER UN GUSTO DELICATO ED ECCELLENTE, PORTATELO SPESSO IN TAVOLA E CUCINATELO PROPRIO COME FAREBBE MICHELE CHINAPPI

a cura della redazione; ricette di MICHELE CHINAPPI (Ristorante Chinappi di Formia - Latina); indicazioni e tabelle nutrizionali di Giuseppe Nocca; foto e styling di ELISA ANDREINI

LO SGOMBRO

Anche noto come lacerto o maccarello, lo sgombro (*Scomber scombrus*) fa parte della grande famiglia del pesce azzurro; ha dorso azzurro o verdastro, e parti ventrali di colore bianco argenteo. Le dimensioni variano in genere da 30 a 35 cm. Questa specie vive in acque profonde durante l'inverno e, per riprodursi, migra in superficie e vicino alla costa in primavera. La maturità sessuale avviene dopo il terzo anno di vita. La riproduzione avviene da fine inverno a primavera, in prossimità della costa; lungo le coste laziali la qualità delle sue carni è ottimale tra marzo e luglio. Sapide, per la presenza di sali minerali, e mediamente grasse, le sue carni sono ricche di acidi grassi polinsaturi; dal momento che questi acidi sono facilmente ossidabili, lo sgombro va consumato in tempi brevi. Caratteristiche di freschezza: lo sgombro deve avere un profumo gradevole, carne ben soda e colore brillate e iridescente.

VALUTAZIONE SENSORIALE DEL MENU

Il menu si compone di preparazioni dalla notevole complessità: nel primo piatto, ad esempio, le note dolci della pasta e quelle moderatamente acide del pomodoro si uniscono a quelle erbacee dell'olio extravergine di oliva delle colline pontine; il pecorino, spolverizzato alla fine, aggiunge una notevole sapidità. Nello sgombro alla cacciatora, invece, la sapidità e la grassezza del pesce vengono esaltate dalla delicatezza delle verdure e delle erbe aromatiche. Anche in questo caso l'olio delle colline pontine aggiunge una piacevole nota fruttata.

ABBINAMENTO A TUTTO PASTO: PECORINO ABRUZZESE

Il vitigno a bacca bianca è di antica origine "italica", la cui coltivazione in Abruzzo e nelle Marche è documentata sin dal tardo Ottocento. Lo si ritrova su pendii argillosi esposti a sud-ovest, fino a quote collinari di 800 metri. Presenta un colore giallo paglierino scarico ed esprime una grande acidità e freschezza, con una buona alcolicità. Il gusto è delicato, persistente e amarognolo in chiusura; si adatta bene all'affinamento in bottiglia.

* SAPIDE, PER LA PRESENZA DI SALI MINERALI, E MEDIAMENTE GRASSE, LE SUE CARNI SONO RICCHE DI ACIDI GRASSI POLINSATURI; DAL MOMENTO CHE QUESTI ACIDI SONO FACILMENTE OSSIDABILI, LO SGOMBRO VA CONSUMATO IN TEMPI BREVI.

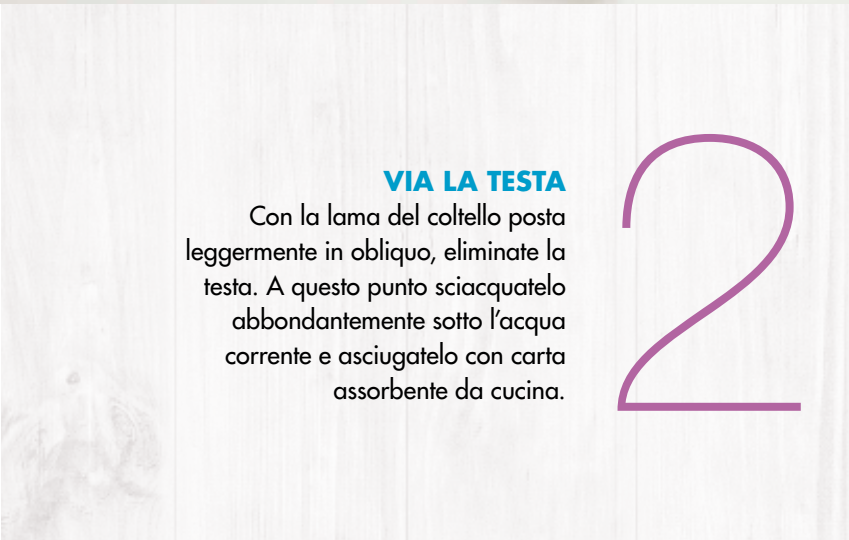
ANTIPASTO

Tartare di sgombro

Ingredienti (per 4 persone)

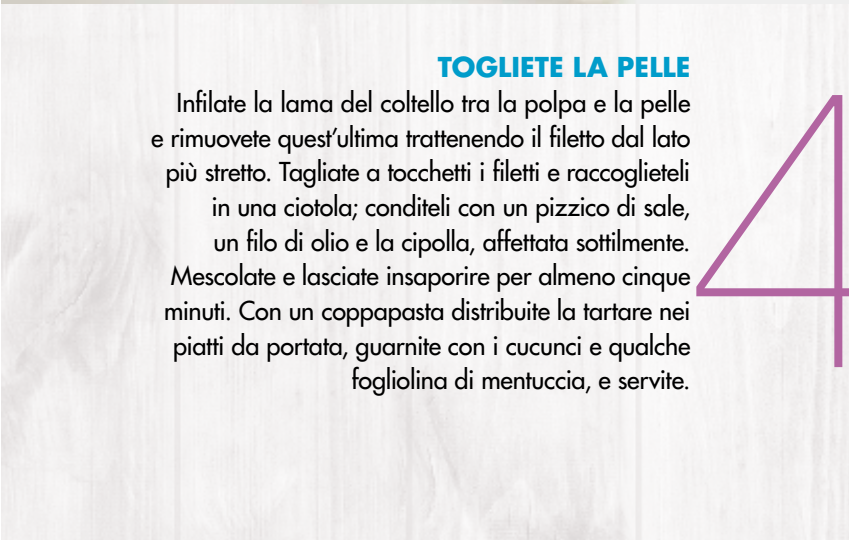
2 sgombri
40 g di cucunci
40 g di cipolla di Tropea
1 ciuffo di mentuccia
olio extravergine di oliva
(preferibilmente delle colline pontine)
sale

1 PULITE IL PESCE

Con un coltello ben affilato incidete il ventre ed eliminate le interiora dello sgombro.

2 VIA LA TESTA

Con la lama del coltello posta leggermente in obliquo, eliminate la testa. A questo punto sciacquatelo abbondantemente sotto l'acqua corrente e asciugatelo con carta assorbente da cucina.

3 SFILETTATELO

Sempre con il coltello, incidete il pesce prima al di sotto della pinna laterale, poi a partire dalla pinna caudale. Seguendo la linea della lisca centrale, lasciate scivolare la lama del coltello fino alla coda. Ripetete l'operazione anche dall'altro lato e ricavate due filetti.

4 TOGLIETE LA PELLE

Infilate la lama del coltello tra la polpa e la pelle e rimuovete quest'ultima trattenendo il filetto dal lato più stretto. Tagliate a tocchetti i filetti e raccoglieteli in una ciotola; conditeli con un pizzico di sale, un filo di olio e la cipolla, affettata sottilmente. Mescolate e lasciate insaporire per almeno cinque minuti. Con un coppapasta distribuite la tartare nei piatti da portata, guarnite con i cucunci e qualche fogliolina di mentuccia, e servite.

PRIMO

Candele spezzate all'amatriciana

Ingredienti (per 4 persone)

320 g di candele spezzate
240 g di filetti di sgombro già puliti
160 g di guanciale in una fetta unica
300 g di passata di pomodoro
1 ciuffo di prezzemolo
20 g di pecorino
olio extravergine di oliva (preferibilmente delle colline pontine)
sale

Preparazione

1. Tagliate a dadini, separatamente, il guanciale e lo sgombro; in una padella scaldate un filo di olio, mettete il guanciale e fatelo rosolare dolcemente. Aggiungete lo sgombro e lasciate insaporire per circa due minuti, quindi unite la passata di pomodoro e fate cuocere per una decina di minuti.

2. Lessate le candele in abbondante acqua salata; scolatele molto al dente e versatele in padella, quindi portate a cottura e fate mantecare (se necessario, aggiungete un goccio di acqua di cottura della pasta). Spolverizzate con il pecorino grattugiato e impiattate. Profumate con il prezzemolo e servite.

Sgombro alla cacciatora

Ingredienti (per 4 persone)

2 filetti di sgombro già puliti
200 g di peperoni rossi
40 g di cipolla rossa di Tropea
40 cl di vino bianco
2-3 foglie di salvia
aceto di vino bianco
olio extravergine di oliva (preferibilmente delle colline pontine)
sale

Preparazione

1. Sciacquate accuratamente i peperoni, tagliateli a metà ed eliminate semi e coste bianche interne. Fateli infine a listerelle. In un tegame fate rosolare la cipolla tritata con un filo di olio; aggiungete le listerelle di peperone e fatele saltare per qualche minuto.

2. Aggiungete i filetti di sgombro, bagnate con il vino e un goccio di aceto, e proseguite la cottura per altri tre minuti. Condite con un pizzico di sale e profumate con qualche fogliolina di salvia. Portate in tavola e servite.

PRONTI... VIA!

IL VINO ITALIANO GRANDE PROTAGONISTA ALL'EXPO DI MILANO, CON UN PADIGLIONE DEDICATO

di ALESSANDRO APOLITO

Per sei mesi avremo il mondo a Milano, con oltre 140 Paesi che partecipano al grande evento dedicato al cibo e all'alimentazione: Expo 2015. Anche il vino sarà grande protagonista dello spazio espositivo con un intero padiglione dedicato "Vino – A taste of Italy". Un luogo dove l'esperienza vitivinicola italiana viene raccontata coinvolgendo i cinque sensi, in un percorso narrativo che parte dalla storia per valorizzare il nostro enorme patrimonio di territori e di vitigni.

Sono attesi più di 20 milioni di visitatori all'Esposizione universale, un evento unico che metterà a confronto tecnologie, buone pratiche e modelli agricoli e alimentari differenti. Una grande opportunità anche per chi voglia scoprire usi e tradizioni culinarie di zone molto differenti del mondo. A tutti voi e all'Italia... buona Expo!

ANTIPASTO

BOLLACIAO FONTANAFREDDA

Un brindisi semplice e piacevole. Ecco perché nasce BollaCiao, uno spumante metodo classico con base pinot nero e chardonnay. Un bel perlage fine e persistente, con note di crosta di pane e fiori bianchi. In bocca la sua cremosità si avverte elegante e dimostra una grande versatilità nell'abbinamento.

IDEALE CON:

Tartare di sgombro (pag. 152)

PRIMO

CURTEFRANCA BIANCO CA' DEL BOSCO

Sorprende questo vino. Ca' del Bosco è nota per essere un emblema di Franciacorta, sinonimo di spumanti d'eccellenza, tanto da essere il brindisi ufficiale di Expo Milano 2015. Eppure questo bianco ha una classe di grande livello, che ammalia fin dal primo assaggio. Minerale e fruttato al naso, ha un bouquet ampio e una morbidezza in bocca ottimamente bilanciata dalla nota fresca e sapida.

IDEALE CON:

Risotto alla milanese (pag. 71)

PRIMO

ANGER PINOT GRIGIO ST. MICHAEL-EPPAN

È una sfida vinta questo vino: fare con uve 100% Pinot Grigio un grande vino. Ecco allora la pera e il melone offrirsi generosi al naso quando lo si annusa. Ecco l'ampiezza della fase olfattiva e la finezza degli aromi. Intenso anche in bocca, si dimostra morbido con una bella freschezza e una sapidità ben avvertita. Porta dentro una traccia di territorio nettissima: qui la luce scalda l'uva e si fa eccellenza.

IDEALE CON:

Calamarata seppie e cozze (pag. 146)

SECONDO

PINOT NERO FRANZ HAAS

Tra gli addetti ai lavori si dice che il Pinot nero o si ama o si odia. Chi scrive fa parte degli amanti di questo vitigno unico, difficile, capriccioso, delicato, ma proprio per questo capace di regalare emozioni. Franz Haas riesce a carezzarlo in vigna e in cantina e a regalarci questo straordinario prodotto. Bello già nella sua veste, rivela grande eleganza e un impareggiabile tocco suadente al palato.

IDEALE CON:

Melanzane ripiene di pennette alla robiola e basilico
(pag. 36)

SECONDO

NO NAME BORGOGNO

Porta in etichetta una scelta di ribellione: quella di non fare con l'uva Nebbiolo un Barolo docg, eppure trasformare quest'uva in un grande vino. Piacevole, con un colore tipicamente riferito a quel vitigno e alla sua zona di produzione: le Langhe. Terra meravigliosa di vite e nocciole, terra generosa che dona frutto, piacere e sogni per appassionati di vino. Borgogno ne interpreta con originalità ed estro l'anima più vera.

IDEALE CON:

Fettine di manzo con pistacchi e fiori in tempura
(pag. 107)

PRIMO

BRICCO DELL'UCCELLONE BRAIDA GIACOMO BOLOGNA

Morbido, potente e con una bella rotondità gustativa. Assomiglia a una mora succosa e matura questo Barbera d'Asti docg, che deve il suo nome a una signora vicina dei produttori sempre vestita di nero e per questo ribattezzata "uccellone". Di mesto però questo vino non ha nulla, anzi, invita alla festa a ogni assaggio!

IDEALE CON:

Spaghetti con crema di melanzane e pomodori secchi
(pag. 89)

L'intrusa

SECONDO

L'AMBRATA TERZA RIMA

Una bella birra ambrata prodotta con metodo artigianale, con rifermentazione in bottiglia, non pastorizzata e non filtrata, ad alta fermentazione. All'assaggio si rivela luppolata, con un bel profumo di frutta secca e grano. Una birra ambrata che si mostra cremosa e persistente con un retrogusto lievemente amaro che la rende ottimo abbinamento per secondi piatti speziati.

IDEALE CON:

Alette di pollo speziate e patatine fritte
(pag. 61)

bravo.it
SEMPLICEMENTE UNICHE
Macchine per la gelateria,
pasticceria, cioccolateria e ristorazione
E tu hai un BRAVO Gelatiere?
BRAVO S.P.A. Vicenza Tel. +39 0444 707 700
bravo.it
info@bravo.it

ICE DREAM

FRESCO E GOLOSO, IL GELATO È UNA TENTAZIONE A CUI NON SI PUÒ DIRE DI NO. FATTO IN CASA, POI, SI TRASFORMA IN DESSERT O MERENDA SANI E COMPLETI. GELATIERA PROFESSIONISTA E PROTAGONISTA DELLA RUBRICA "FRAGOLA E CIOCCOLATO", PATRIZIA PASQUALETTI CI GUIDA – CON TANTO DI STEP ILLUSTRATIVI – NELLA REALIZZAZIONE DI TRE GUSTI ALLA CREMA ORIGINALI E GHIOTTI

di **EMANUELA BIANCONI**; ricette di **PATRIZIA PASQUALETTI** - foto e styling di **ELISA ANDREINI**

Foto di Antonella Aravini

Gelato di crema con polvere di caramello
(pag. 162)

Gelato… senza gelatiera

- prima di iniziare a preparare il gelato, abbassate al massimo la temperatura del freezer…
- …dopodiché metteteci dentro la vaschetta che utilizzerete
- a proposito della vaschetta: meglio se ha pareti sottili ed è dotata di coperchio
- una volta pronto il composto per il gelato, trasferitelo nella vaschetta freddissima e mettete in freezer. Trascorsa mezz'ora, il gelato avrà cominciato a indurirsi. Da quel momento in avanti, ricordatevi di mescolarlo con una spatola ogni mezz'ora
- se fra gli ingredienti del gelato vi sono alcolici, aumentate il tempo di raffreddamento in freezer: l'alcol abbassa il punto di congelamento del composto
- mezz'ora prima di servire, potete trasferire il gelato dal freezer al frigo

SCUOLA DI CUCINA

Gelato di crema con polvere di caramello

Ingredienti (per 4 persone)

150 g di zucchero
8 tuorli
40-50 g di maizena
300 g di latte
150 g di panna liquida
1 bacca di vaniglia
sale

per la crème brulée
180 g di zucchero

1

PORTATE A BOLLORE IL LATTE

Versate il latte in una casseruola. Unite la bacca di vaniglia, incisa per il lungo, mettete sul fuoco e portate a bollore. Raggiunta l'ebollizione, levate e tenete da parte.

2

LAVORATE TUORLI E ZUCCHERO

Sbattete i tuorli con lo zucchero e la maizena, incorporandoli lentamente per favorire il processo di inclusione dell'aria. In questo modo otterrete un composto dalla consistenza spumosa.

UNITE IL LATTE E CUOCETE LA CREMA

Unite il latte filtrato al composto, aggiungete la panna e un pizzico di sale, e amalgamate. Al termine, passate il composto a un colino per eliminare eventuali grumi, mettete sul fuoco e fate cuocere a bagnomaria per qualche minuto, continuando a mescolare.

4

METTETE IN FREEZER

Levate e trasferite nella gelatiera per circa 30-35 minuti. Se non avete la gelatiera, versate il composto in un contenitore di acciaio, lasciate raffreddare, trasferite in freezer e fate congelare per 4-5 ore, mescolando ogni mezz'ora con una spatola per evitare la formazione di cristalli di ghiaccio.

PASSATE ALLA CRÈME BRULÉE

Mettete sul fuoco un pentolino con lo zucchero e fatelo sciogliere lentamente, muovendo di tanto in tanto il pentolino. Attenzione: non dovete mescolare mai, altrimenti il caramello si rovina. Appena lo zucchero si è sciolto e inizia a diventare ambrato, aggiungete due cucchiai di acqua tiepida e rimettete sul fuoco.

6

FATE RAFFREDDARE IL CARAMELLO

Fate dorare il tutto a piacere. In questo caso la crème brulée dovrà essere il più bruna possibile affinché il contrasto tra il gelato e il caramello sia più evidente. Versate il caramello in un foglio di alluminio e mettetelo in freezer fino a quando diventa completamente solido.

E INFINE RIDUCETELO IN POLVERE

Rompete il caramello con le mani, mettetelo nel bicchiere del mixer e frullatelo affinché diventi una polvere dorata. Attenzione: teme l'umidità, quindi il frullatore deve essere completamente asciutto. Servite il gelato a palline nelle coppette individuali, cosparso con questa meravigliosa polvere dorata.

Gelato di cioccolato

Ingredienti

150 g di zucchero
50-60 g di cacao magro in polvere
300 ml di latte; 100 ml di acqua; 100 ml di panna
2 quadretti di cioccolato extrafondente; 2 tuorli

per la guarnizione

qualche cialda; scorzette di arancia candite

Preparazione

1. In un pentolino versate il latte, l'acqua e la panna; mettete sul fuoco, aggiungete lo zucchero e il cacao in polvere e portate a bollore mescolando il tutto con una frusta affinché zucchero e cioccolato si sciolgano completamente.

2. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare, quindi unite i tuorli sbattuti e i quadretti di cioccolato, precedentemente sciolti a bagnomaria. Amalgamate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

3. Versate il composto in una gelatiera per circa 30 minuti; se non avete la gelatiera, versate il composto in un contenitore di acciaio, trasferite in freezer e lasciate congelare per circa 5 ore, mescolando ogni mezz'ora con una spatola per evitare la formazione di cristalli di ghiaccio.

4. Con un dosagelato distribuite il gelato nelle coppette, guarnite con qualche cialda e qualche scorzetta di arancia candita, e servite.

ALICE TV

Patrizia Pasqualetti è in onda con "FRAGOLA E CIOCCOLATO", rubrica settimanale di Casa Alice. Gelatiera professionista, ha una gelateria a Orvieto, Terni.

Gelato di riso

Ingredienti

160 g di zucchero
60 g di destrosio
(o 200 g di zucchero di mais)
40-60 g di riso arborio o carnaroli
450 ml di latte
1 stecca di vaniglia
la scorza di 1 limone
1 pizzico di sale
150 ml di panna fresca
rosolio di cannella
cannella in polvere

Preparazione

1. In una pentola versate circa la metà del latte con il riso, la stecca di vaniglia, incisa per il lungo, la scorza di limone, tagliata sottile, e un pizzico di sale; mettete sul fuoco e portate lentamente a ebollizione fino a quando il riso avrà assorbito tutto il liquido. Spegnete e lasciate riposare, quindi togliete la stecca di vaniglia e le scorze di limone; aggiungete il destrosio, il latte rimanente e la panna, e mescolate.

2. Aggiungete due cucchiaini di rosolio di cannella e trasferite il composto in una gelatiera per circa 30 minuti; se non avete la gelatiera, versate il composto in un contenitore di acciaio, trasferite in freezer e lasciate congelare per circa 4-5 ore, mescolando ogni mezz'ora con una spatola. Con un dosagelato distribuite il gelato di riso nelle coppette individuali. Guarnite con un pizzico di cannella in polvere e servite.

TRA PARENTESI
Se desiderate un gelato più leggero, potete sostituire la panna con la stessa quantità di acqua.

MONICA BIANCHESSI CI DELIZIA CON QUATTRO PERSONALISSIME RIVISITAZIONI DEL PIÙ CELEBRE E AMATO DEI DOLCI AL CUCCHIAIO: IL TIRAMISÙ. REALIZZATO CON STRATI ALTERNATI DI MORBIDA CREMA E CROCCANTE BISCOTTO (NON SOLO IL CLASSICO SAVOIARDO), VIENE GUARNITO CON FRUTTA FRESCA O CODETTE DI CIOCCOLATO, E SERVITO IN DELIZIOSE MONOPORZIONI

di EMANUELA BIANCONI; ricette di MONICA BIANCHESSI - foto di SILVIA CENSI

Tiramisù alle meringhe e fragole

Ingredienti (per 4 persone)

2 pacchetti di biscotti pavesini
250 ml di panna fresca
200 g di mascarpone
40 g di zucchero a velo
300 g di fragole
25 ml di limoncello
2 meringhe

per la decorazione

8 meringhette
4 fette di cedro candito

Preparazione

1. Montate la panna ben fredda con lo zucchero a velo; incorporate il mascarpone, mescolando delicatamente, e mettete il composto in un sac à poche. Allineate i pavesini su un piano di lavoro e bagnateli con il limoncello. Lavate le fragole, togliete il picciolo e tagliatele a cubetti.

2. Prendete quattro bicchieri in vetro e sistemate sul fondo uno strato di crema; mettete sopra uno strato di pavesini e poi uno di crema. Distribuite alcune briciole di meringa e le fragole, e proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti. Terminate con uno strato di fragole.

3. Coprite i bicchieri con un foglio di pellicola trasparente e trasferiteli in frigorifero. Al momento di servire, guarnite con le meringhette e le fettine sottili di cedro candito, e servite.

Tiramisù con mousse ai lamponi e biscotti al limone

Ingredienti (per 4 persone)

12 biscotti al limone
250 g di lamponi
200 g di panna montata
250 g di panna fresca
80 g di zucchero
10 g di colla di pesce
50 ml di succo di mela

per la decorazione

100 g di panna montata
100 g di lamponi
scagliette di cioccolato fondente

Preparazione

1. Portate a ebollizione 125 ml di acqua con lo zucchero; frullate i lamponi, passate la purea ottenuta attraverso un colino e versatela nello sciroppo. Aggiungete la colla di pesce, ammollata in acqua fredda e ben strizzata, mescolate e lasciate intiepidire. Incorporate infine la panna fresca semimontata. Raccogliete la crema ottenuta in un sac à poche.

2. Sbriciolate grossolanamente i biscotti e sistemateli sul fondo di quattro bicchieri in vetro; bagnateli con poco succo di mela e coprite con la mousse ai lamponi e uno strato di panna montata. Proseguite a realizzare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti.

3. Coprite i bicchieri con un foglio di pellicola trasparente e trasferiteli in frigorifero. Al momento di servire, decorate con ciuffetti di panna montata, qualche lampone e qualche scaglietta di cioccolato, e servite.

Tiramisù integrale alle albicocche

Ingredienti (per 4-6 persone)

10 biscotti integrali (o digestive)
200 g di formaggio fresco spalmabile
1 cucchiaio di mascarpone
50 g di zucchero a velo
2 cucchiaini di succo di limone
125 ml di panna fresca
4 cucchiai di confettura alle albicocche
4 albicocche (fresche o sciroppate)
8 amaretti
1 ciuffo di menta

Preparazione

1. Lavorate il formaggio fresco con il mascarpone e lo zucchero a velo; unite un cucchiaino di succo di limone, la panna fresca e due cucchiai di confettura alle albicocche, e amalgamate accuratamente. Sistemate la crema in un sac à poche.

2. Tagliate le albicocche a dadini piccolissimi e conditeli con il succo di limone restante. Con un mixer da cucina frullate grossolanamente i biscotti o sbriciolateli con le mani. Sistemate una cucchiaiata di biscotti sul fondo di quattro bicchieri in vetro e mettete sopra uno strato di crema al formaggio.

3. Sistemate un amaretto sbriciolato e un cucchiaino di confettura di albicocche, e realizzate un secondo strato di biscotti, crema al formaggio e amaretto sbriciolato. Terminate con uno strato di tartare di albicocche. Coprite i bicchieri con un foglio di pellicola trasparente e trasferite in frigorifero per circa un'ora. Al momento di servire, guarnite con qualche fogliolina di menta e servite.

Tiramisù affogato al caffè e cioccolato fondente

Ingredienti (per 4 persone)

10 savoiardi morbidi
125 ml di panna fresca
350 g di gelato alla panna
300 ml di latte
3 tuorli
70 g di zucchero
100 ml di caffè
100 g di cioccolato fondente
1 pizzico di cannella
50 ml di liquore al caffè

Preparazione

1. Preparate una salsa al cioccolato: in una pentolino fate scaldare la panna con 50 ml di caffè; una volta caldo, spegnete il fuoco, unite il cioccolato fondente, mescolate e tenete da parte. Portate a ebollizione il latte con il resto del caffè e un pizzico di cannella.

2. Nel frattempo montate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; versate a filo il latte bollente e mescolate. Mettete sul fuoco e fate cuocere, amalgamando in continuazione, fino ad addensamento. Spegnete, lasciate intiepidire e poi mettete la crema in frigorifero.

3. Diluite il liquore al caffè con 25 ml di acqua e spennellate i savoiardi con la bagna ottenuta; sistemate i savoiardi sul fondo di quattro bicchieri in vetro e mettete sopra uno strato di crema al caffè e una pallina di gelato alla panna. Irrorate il tutto con la salsa al cioccolato tenuta da parte, guarnite con qualche goccia di crema al caffè e servite immediatamente.

In libreria "I dolci fatti in casa": da Monica Bianchessi tante ricette facili e veloci per dolci supergolosi! (Sitcom Editore, 19,90 euro).

fIOR di FRAGOLA

* **Felicetta Argentino** è di Marzamemi, piccolo borgo in provincia di Siracusa. Grazie alla mamma Irene, cresce con una grande passione, quella per la cucina. E diventa una cuoca di ordinaria... virtù.

Cuore di fragole e yogurt

(pag. 172)

SUCCOSE E ZUCCHERINE, LE FRAGOLE SONO PROTAGONISTE DI DOLCI CASALINGHI DAI SAPORI SEMPLICI E FAMILIARI. REALIZZATI PER NOI DA FELICETTA ARGENTINO, LA NOSTRA PASTICCIERA SICILIANA, SONO TUTTI IRRESISTIBILI E FACILMENTE RIPRODUCIBILI

di EMANUELA BIANCONI; ricette di FELICETTA ARGENTINO foto di CLAUDIA CUCINELLI

Crostata golosa alle fragole
(pag. 172)

Cuore di fragole e yogurt

Ingredienti

180 g di farina 00 (più altra per spolverizzare)
100 g di zucchero
100 g di burro (più altro per lo stampo)
150 g di yogurt alle fragole
2 uova
1 limone
1 bustina di lievito per dolci
250 g di fragole
gocce di cioccolato di Modica
sale

per il coulis
300 g di fragole
il succo di 1/2 arancia
20 g di zucchero

per la decorazione
100 g di fragole
zucchero a velo

Preparazione

1. Sciogliete il burro a bagnomaria. Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi; in una terrina lavorate i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete lo yogurt, il burro fuso e la scorza grattugiata del limone, e amalgamate accuratamente.

2. Setacciate la farina con il lievito e incorporateli al composto; sciacquate accuratamente le fragole, mondatele e tagliatele a pezzetti. Infarinatele leggermente, eliminate la farina in eccesso con l'aiuto di un setaccio e infine unitele all'impasto, amalgamando per bene.

3. Montate a neve gli albumi con un pizzico di sale, quindi incorporateli al composto mescolando delicatamente e con movimenti dal basso verso l'alto. Versate il composto in uno stampo a forma di cuore, imburrato e infarinato, cospargete la superficie con le gocce di cioccolato e infornate a 180 °C per circa 30 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

4. Nel frattempo preparate il coulis: sciacquate accuratamente le fragole, mondatele e tagliatele a pezzetti. Raccoglietele nel bicchiere del frullatore, unite il succo di arancia e lo zucchero, e frullate per bene.

5. Sformate la torta su un piatto da portata e guarnite con qualche fragola, tagliata a fettine; spolverizzate con lo zucchero a velo, irrorate con un filo di coulis e servite, accompagnando con il coulis restante messo in una salsiera.

Crostata golosa alle fragole

Ingredienti

per la frolla
250 g di farina 00
75 g di zucchero
125 g di burro
a temperatura ambiente
1 uovo intero
1 tuorlo
1 limone
1/2 bustina di lievito per dolci

per la crema pasticciera
500 ml di latte
6 tuorli
180 g di zucchero
50 g di amido di mais
1 limone
burro

per la decorazione
500 g di fragole
zucchero a velo

Preparazione

1. Per la frolla: disponete la farina a fontana e unite al centro lo zucchero, il tuorlo, l'uovo intero, il burro a pezzetti, il lievito e la scorza grattugiata del limone; impastate velocemente fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Formata una palla, avvolgete con pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per 30 minuti.

2. Trascorso il tempo di riposo, con un matterello stendete la frolla allo spessore di un cm e trasferitela in uno stampo per crostata (da 28 cm di diametro), rivestito con carta forno; con i rebbi di una forchetta punzecchiate il fondo.

3. Ritagliate a misura un disco di carta forno e coprite il fondo della base di frolla. Riempite con fagioli secchi e infornate a 180 °C per 15 minuti. Trascorso questo tempo, levate, eliminate carta e fagioli, e rimettete in forno per altri 10 minuti. Sfornate e fate raffreddare.

4. Per la crema: in una casseruola portate a bollore il latte con la scorza di limone; nel frattempo montate i tuorli con lo zucchero, unite l'amido di mais e amalgamate ancora. Versate a filo il latte filtrato, rimettete sul fuoco e fate cuocere su fiamma dolce, mescolando in continuazione, fino ad addensamento.

5. Versate la crema pasticciera in una terrina, aggiungete qualche fiocchetto di burro e amalgamate; coprite con la pellicola trasparente e fate intiepidire, quindi trasferite in frigorifero per almeno un'ora. Trascorso il tempo di riposo, distribuite la crema sulla base di frolla e guarnite la superficie con le fragole, lavate e tagliate a fettine. Trasferite in frigorifero. Al momento di servire, spolverizzate con un po' di zucchero a velo e portate in tavola.

Delizia di fragole
(pag. 174)

Sbriciolata di fragole

Delizia di fragole

Ingredienti

per la base
200 g di biscotti al cioccolato
80 g di burro

per il ripieno
500 g di formaggio cremoso spalmabile
240 g di panna fresca
4 fogli di colla di pesce
80 g di zucchero a velo
5 cucchiai di latte
5-6 fragole
1 limone

per la gelatina di fragole
250 g di fragole
60 g di zucchero
1 cucchiaio di succo di limone
2 fogli di colla di pesce

per la decorazione
4 fragole

Preparazione

1. Per la base: sciogliete il burro a bagnomaria; in un robot da cucina frullate i biscotti, uniteli al burro e amalgamate per bene. Rivestite uno stampo a cerniera (da 22 cm di diametro) con carta forno, versate il composto e compattate bene; trasferite in frigorifero e fate riposare per circa 30 minuti.

2. Per il ripieno: mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce; sciacquate e tagliate a fettine le fragole, quindi irroratele con un goccio di succo di limone e disponetele lungo il bordo dello stampo. Rimettete in frigorifero.

3. Nel frattempo in una terrina montate la panna ben fredda; lavorate il formaggio cremoso con lo zucchero a velo e incorporate la panna montata mescolando accuratamente con le fruste elettriche o con un cucchiaio di legno.

4. In un pentolino scaldate il latte, strizzate bene la colla di pesce, unitela al latte e fatela sciogliere mescolando accuratamente. Fate raffreddare per un minuto, quindi aggiungetela al composto di formaggio e amalgamate ancora. Versate il composto sulla base di biscotto, livellate bene la superficie e battete lo stampo per eliminare eventuali bolle d'aria. Rimettete in frigorifero per circa 5-6 ore.

5. Trascorso il tempo di riposo, preparate la gelatina di fragole: mettete in ammollo in acqua fredda la colla di pesce, lavate e tagliate le fragole a pezzetti e versatele in un pentolino con lo zucchero e il succo di limone. Fate cuocere per circa cinque minuti su fiamma dolce, mescolando spesso.

6. Frullate il composto di fragole, rimettetelo nel pentolino e incorporatevi la colla di pesce, ben strizzata. Distribuite la gelatina sulla torta e rimettete in frigorifero per almeno due ore. Al momento di servire, sformate delicatamente, guarnite la superficie con le fragole e servite.

TRA PARENTESI
Vi consiglio di preparare la torta il giorno prima di servirla.

Sbriciolata di fragole

Ingredienti

200 g di farina 00
50 g di zucchero di canna
80 g di burro a temperatura ambiente
1/2 cucchiaino di lievito per dolci
1 limone
1 uovo
200 g di fragole
200 g di marmellata di fragole

per la decorazione
3-4 fragole
zucchero a velo

Preparazione

1. In una terrina setacciate la farina con il lievito; unite l'uovo, il burro a pezzetti, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone, e lavorate velocemente con la punta delle dita fino a ottenere un composto bricioloso.

2. Rivestite uno stampo per crostata (da 28 cm di diametro) con un foglio di carta forno; cospargete il fondo con metà impasto, sbriciolandolo con le mani. Versate sopra la marmellata e cospargetela con un pennello. Disponete sopra le fragole, lavate e tagliate a fettine, e coprite con il composto restante sbriciolandolo sempre con le mani.

3. Infornate a 180 °C e fate cuocere per 30-35 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate raffreddare. Guarnite con le fragole e una leggera spolverizzata di zucchero a velo, e servite.

CAFFÈ PER due

A COLAZIONE O A MERENDA COCCOLATEVI CON FRAGRANTI BISCOTTINI, AMARETTI E MERINGHETTE. FACILI DA REALIZZARE E INCREDIBILMENTE GHIOTTI, SONO TUTTI DA ACCOMPAGNARE A UN CAFFÈ BOLLENTE, A UNA TAZZA DI LATTE O A UN BUON TÈ. PER UNA PAUSA PIACEVOLE E A TUTTO SPRINT...

a cura della redazione - foto di TANIA MATTIELLO, NICOLETTA VALDISTENO e SABRINA ROSSI

Krumiri

Ingredienti (per circa 40 biscotti)

160 g di farina di mais tipo fioretto
160 g di farina (più altra per la spianatoia)
200 g di burro ammorbidito
140 g di zucchero a velo
3 tuorli
20 g di miele di acacia
1 limone
latte

Preparazione

1. Setacciate insieme le farine sulla spianatoia. Fate la classica fontana, unite al centro il burro, a tocchetti, lo zucchero a velo, i tuorli, il miele e la scorza grattugiata del limone, e lavorate fino a ottenere un impasto morbido (se occorre, potete aggiungere qualche cucchiaio di latte).

2. Trasferite l'impasto in una ciotola, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate riposare a temperatura ambiente per 1 ora.

3. Trascorso il tempo, raccogliete l'impasto in un sac à poche con la bocchetta zigrinata da 1 cm. Infarinate leggermente la spianatoia e, con il sac à poche, realizzate tanti lunghi cordoncini, tagliateli a tocchetti di circa 7 cm e piegateli a mezzaluna.

4. Trasferite i krumiri sulla placca del forno, foderata con carta forno, distanziandoli l'uno dall'altro. Mettete in forno già caldo a 160 °C e fate cuocere per 15-20 minuti, o comunque finché risulteranno dorati (ma attenzione a non farli scurire). Levate, lasciate raffreddare e servite.

Biscotti panna e cacao

Ingredienti (per circa 40 biscotti)

per l'impasto alla panna
250 g di farina
120 g di zucchero
1/2 bustina di lievito
100 g di burro ammorbidito
1 cucchiaio di miele
1 dl di panna fresca
1 uovo; sale

per l'impasto al cacao
250 g di farina
30 g di cacao in polvere
1/2 bustina di lievito
120 g di zucchero
60 g di burro ammorbidito
40 g di margarina ammorbidita
1/2 dl di latte
1 uovo
sale

Preparazione

1. Per l'impasto alla panna: versate lo zucchero in una ciotola, unite il burro ammorbidito e montate tutto fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

2. Incorporate via via il miele, la panna, l'uovo, un pizzico di sale e per ultima la farina, setacciata con il lievito, e continuate a lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e mettete in frigo.

3. Procedete allo stesso modo per l'impasto al cacao, lavorando lo zucchero con il burro e la margarina, e quindi aggiungendo man mano il latte, l'uovo, un pizzico di sale e per ultima la farina, setacciata con il lievito e il cacao.

4. Modellate con i due impasti altrettanti cordoncini dello spessore di un dito e tagliateli a tocchetti lunghi circa 5 cm. Unite a coppie i cordoncini, uno bianco e uno nero, sovrapponendoli leggermente a un'estremità. Piegateli a cerchio, sovrapponendoli leggermente anche all'altra estremità, e formate i biscotti.

5. Disponete i biscotti, ben distanziati l'uno dall'altro, sulla placca del forno, foderata con carta forno. Mettete in forno già caldo a 170 °C e fate cuocere per 12-15 minuti, o comunque finché la parte bianca risulterà dorata (attenzione a non farla scurire troppo). Levate e lasciate raffreddare.

Fiorellini glassati

Ingredienti (per circa 40 biscotti)

500 g di farina
150 g di zucchero
200 g di burro ammorbidito
2 uova; 1 limone
1 bustina di lievito

per la glassa
1 albume
200 g di zucchero a velo
succo di limone

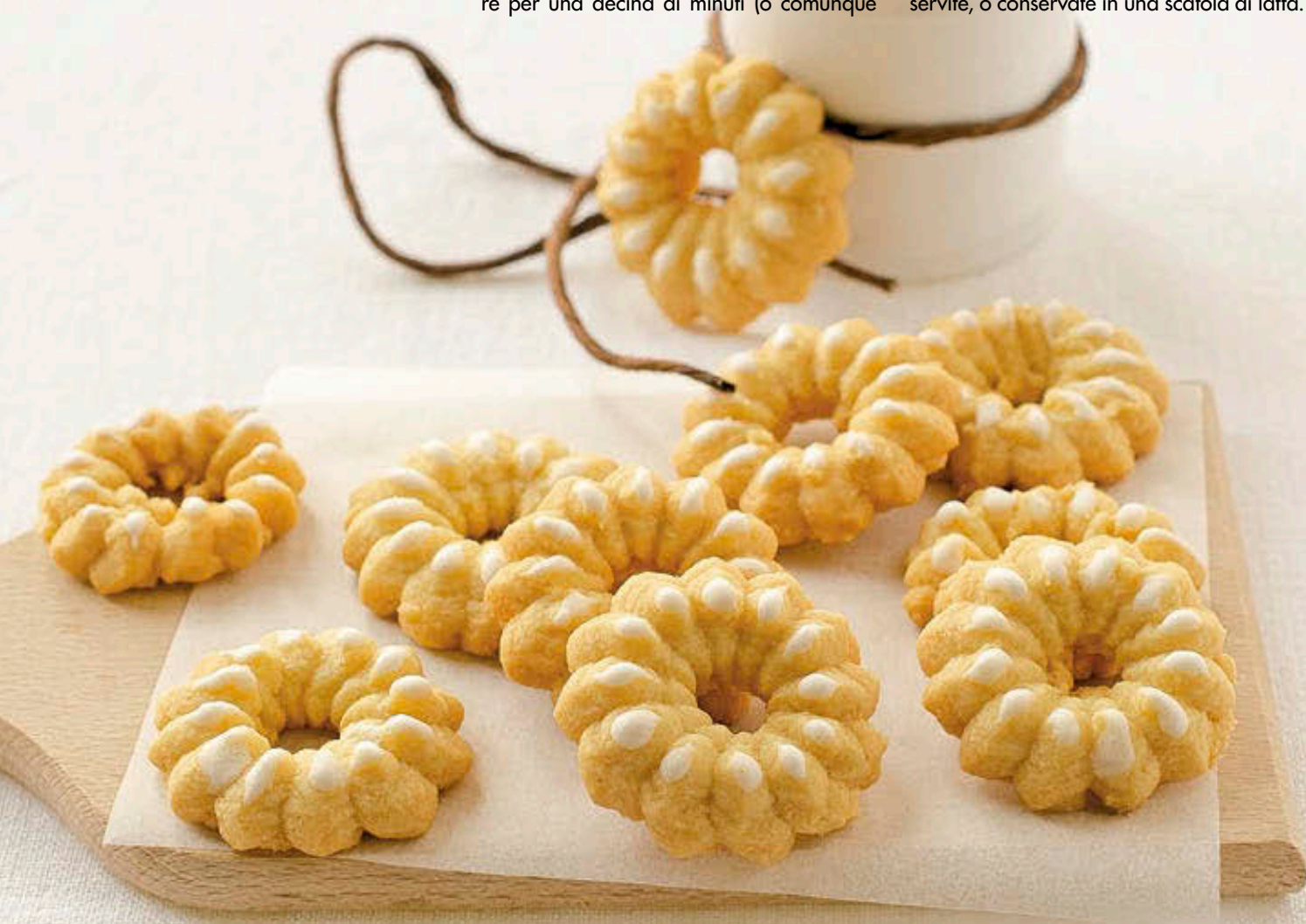
Preparazione

1. Versate lo zucchero in una ciotola, unite il burro ammorbidito e montate tutto fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

2. Incorporate via via le uova, la scorza grattugiata del limone e per ultima la farina setacciata con il lievito. Raccogliete la pasta nello sparabiscotti e applicate l'apposita ghiera.

3. "Stampate" i biscotti sulla placca del forno, foderata con carta forno. Mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per una decina di minuti (o comunque finché i biscotti risultano dorati alla base e chiari in superficie). Una volta pronti, levateli e lasciateli raffreddare.

4. Intanto preparate la glassa: montate a neve l'albume con qualche goccia di succo di limone, aggiungete poco per volta lo zucchero a velo e continuate a lavorare fino a ottenere una glassa consistente.

5. Raccogliete la glassa in un sac à poche con bocchetta liscia piccola e decorate i biscotti ormai freddi. Fate asciugare e servite, o conservate in una scatola di latta.

Savoiardi (pag. 180)
GUARDA ANCHE

Amaretti
(pag. 180)
GUARDA ANCHE

Cookies cioccolato
e arachidi
(pag. 180)

Meringhette
(pag. 180)

Savoiardi

Ingredienti (per circa 40 biscotti)

130 g di farina
70 g di fecola di patate
180 g di zucchero
80 g di zucchero a velo
6 uova
1 bacca di vaniglia
sale

Preparazione

1. Separate i tuorli dagli albumi. Raccogliete i primi in una ciotola, unite 150 g di zucchero, 50 g di zucchero a velo e la polpa della vaniglia, e lavorate fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.

2. Montate a neve ben ferma gli albumi con un pizzico di sale, e incorporateli delicatamente al composto; unite la farina e la fecola, setacciate insieme, e amalgamate bene. Al termine, raccogliete il composto in un sac à poche con la bocchetta liscia.

3. Foderate la placca del forno con un foglio di carta forno, e formate con il sac à poche tanti bastoncini lunghi circa 10 cm, distanziandoli l'uno dall'altro. Miscelate lo zucchero rimasto con due cucchiai di zucchero a velo. Spolverizzate i bastoncini con la miscela e lasciate riposare per circa 10 minuti.

4. Mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere i savoiardi per 15-20 minuti o comunque finché risulteranno dorati (ma attenzione a non farli scurire). Levate, lasciate raffreddare su una gratella, spolverizzate con lo zucchero a velo rimasto e servite.

Amaretti

Ingredienti (per circa 50 biscotti)

400 g di mandorle già pelate
100 g di mandorle amare già pelate
500 g di zucchero
3 albumi

Preparazione

1. Frullate finemente le mandorle con lo zucchero e trasferite il tutto in una ciotola. Montate a neve ben ferma gli albumi e incorporateli alla miscela di mandorle e zucchero, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, fino a ottenere un composto omogeneo.

2. Bagnatevi leggermente le mani e modellate con l'impasto tante palline grandi come una noce. Man mano che sono pronte, distribuitele sulla placca del forno foderata con carta forno. Quindi, appiattite delicatamente le noci di impasto con le dita.

3. Mettete in forno già caldo a 130 °C e fate cuocere per circa 15 minuti. A cottura ultimata, sfornate, lasciate raffreddare su una gratella e servite.

Cookies cioccolato e arachidi

Ingredienti (per circa 40 biscotti)

375 g di farina
170 g di cacao in polvere
225 g di burro ammorbidito
170 g di zucchero
170 g di zucchero di canna grezzo
350 g di arachidi salate tritate grossolanamente
170 g di uova
5 g di lievito
sale

Preparazione

1. Versate i due tipi di zucchero in una ciotola, unite il burro ammorbidito e montate tutto fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete a filo le uova, leggermente sbattute, la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale, e lavorate ancora fino a ottenere un composto omogeneo. Completate con il cacao in polvere e le arachidi tritate grossolanamente, e amalgamate bene.

2. Raccogliete il composto in un sac à poche con la bocchetta liscia. Foderate la placca del forno con carta forno e, con il sac à poche, distribuite tante palline di composto grandi quanto una noce, distanziandole circa 7-8 cm l'una dall'altra (attenzione, perché le palline tenderanno ad appiattirsi e ad allargarsi in cottura).

3. Mettete in forno già caldo a 180 °C e fate cuocere per 10-15 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare su una gratella e servite.

Meringhe

Ingredienti (per 24 meringhette)

4 albumi
240 g di zucchero a velo

Preparazione

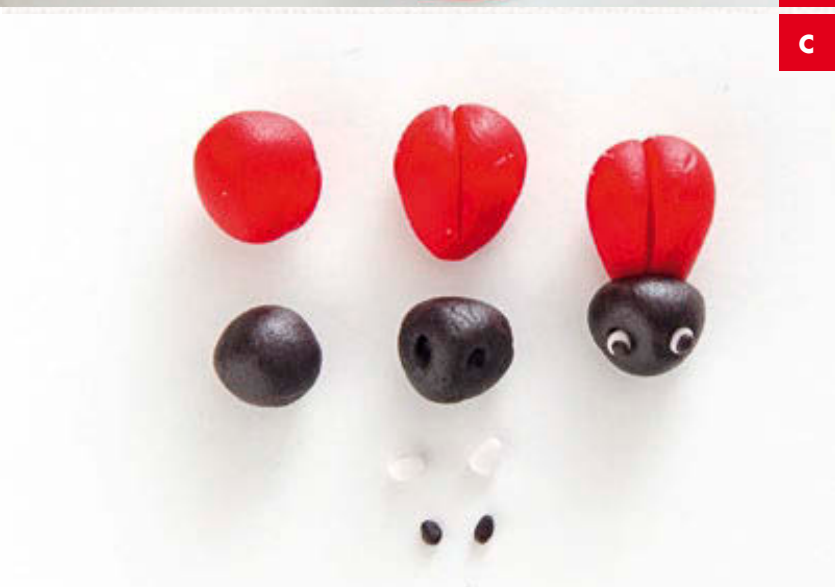
1. Montate a neve ben ferma gli albumi con metà dello zucchero a velo; incorporate lo zucchero a velo rimasto e amalgamate delicatamente, mescolando dal basso verso l'alto.

2. Raccogliete il composto in un sac à poche; foderate la placca del forno con carta forno e formate 24 meringhe di 2-3 cm di diametro. Mettete in forno già caldo a 100 °C e fate cuocere per circa 2 ore. Spegnete e lasciate in forno a raffreddare. Servite.

* Roxana Mara Liche è decoratrice e cake designer. Lavora nell'agriturismo di famiglia Casetta Alta, a Brusasco (To), dove si occupa della realizzazione di dolci e torte decorate, e dell'allestimento per matrimoni ed eventi. Di produzione dell'azienda anche miele e confetture. Il suo blog è blog.alice.tv/cakebyrox.

CERIMONIE POP

MAGGIO, TEMPO DI COMUNIONI E CRESIME.
CON UN PIZZICO DI FANTASIA E MANUALITÀ POTRETE ALLESTIRE DA VOI UNA *SWEET TABLE* DIVERTENTE E COLORATA. PER INIZIARE, REALIZZATE I GOLOSI CAKE POPS "PORTA FORTUNA" DI ROXANA MARA LICHE

di EMANUELA BIANCONI; ricetta e decorazione di ROXANA MARA LICHE* - foto e styling di ELISA ANDREINI

Cake pops con coccinella

Ingredienti

300 g di pan di Spagna
300 g di cioccolato bianco
150 ml di panna da cucina
200 g di mandorle già pelate

per la decorazione

pasta di zucchero bianca
coloranti alimentari (rosso, rosa e nero)

Preparazione

1. In un mixer da cucina raccogliete il pan di Spagna e le mandorle, e frullate finemente. In un pentolino fate sciogliere il cioccolato bianco, unitelo alla panna e amalgamate. Versate la ganache ottenuta nel mixer e amalgamate ancora. Con il composto ottenuto realizzate tante palline di circa 4 cm di diametro e trasferitele in una planetaria per circa mezz'ora.

2. Stendete la pasta di zucchero rossa e bianca, e ricavate tanti dischetti: dovranno essere un po' più grandi delle palline di pan di Spagna. Avvolgetele completamente e ricopritele (**foto A**), quindi giratele nel palmo della mano per farle venire perfettamente lisce.

3. Infilzate le palline nei bastoncini in plastica e disponetele nei pirottini di carta. Con i tagliapasta a forma di fiore (di diverse dimensioni) ricavate tanti fiorellini bianchi, rossi e rosa; metteteli sui cake pops, "incollandoli" con un goccio di acqua, e lasciate asciugare (**foto B**).

4. Modellate le coccinelle: con la pasta di zucchero rossa realizzate tante palline un po' allungate (per il corpo); con la pasta di zucchero nera fate delle palline un po' più piccole (per la testa). Con un coltellino fate un'incisione su quelle rosse per realizzare le due ali. Fate infine delle piccole palline bianche e nere (**foto C**).

5. Con le palline bianche e nere realizzate gli occhietti delle coccinelle; formate altre palline nere e mettetele delicatamente sul corpicino della coccinella (**foto D**). Con un po' di acqua incollate le coccinelle realizzate sui fiori. Guarnite i cake pops a piacere, magari con un nastrino colorato, e lasciateli asciugare perfettamente.

I LIBRI DI **LT EDITORE**

SCOPRI LE OFFERTE DI BOTTEGA ITALIANA **www.bottegaitaliana.it**

Novità

IL LIBRO DEL TIRAMISÙ

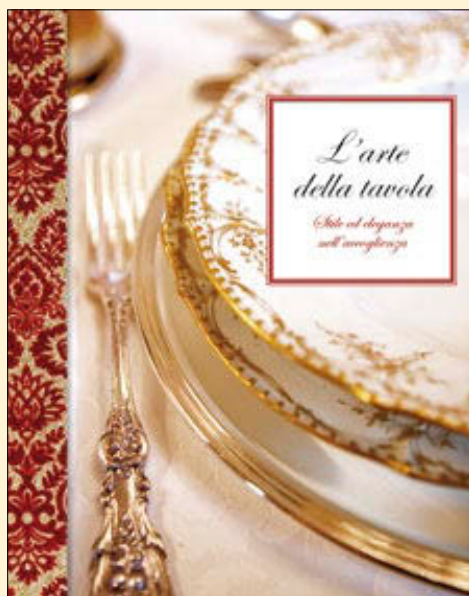
Morbido, vellutato e pieno di gusto... come si poteva escluderlo da Le Passioni? Non si poteva, quindi ecco Il libro del tiramisù, dolce di tradizione ma che si presta a varianti sfiziose e originali. Con questo volume in casa, perfino i più integerrimi non riusciranno a dire di no a una verrina di tiramisu appena uscito dal firgo, perché abbiamo selezionato le ricette più ghiotte del panorama gastronomico nostrano.

LT Editore - 14,90 euro

Novità

L'ARTE DELLA TAVOLA

Regole (e deroghe) di mise en place e composizione di menu, secondo i massimi esperti di ospitalità e galateo: lo staff preposto al servizio di sala e al banqueting del Palazzo del Quirinale. Dall'apparecchiatura dei pasti giornalieri a quella dei pranzi di Stato, la parola ai nostri contributors d'eccezione, che abbiamo amichevolmente soprannominato "la compagnia del Colle"

LT Editore - 24,90 euro

Preziosi consigli e curiosità per apprendere i codici del buon gusto, dell'eleganza e dell'ospitalità di classe...

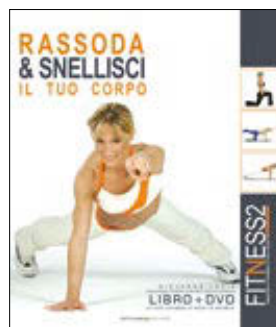
SCUOLA DI VERDURE

Accogli la primavera nella tua cucina con ricette a base di verdure. Tanti modi per cucinarle, prepararle e conservarle. Un ricettario completo e originale per preparare ottime zuppe e vellutate, sfiziosi antipasti, tanti primi e secondi piatti e un'intera sezione dedicata a torte salate e sformati. Tantissime preparazioni riccamente illustrate da step fotografici, tutte le tecniche di cottura, taglio e pulizia degli ortaggi, tabelle nutrizionali e il calendario delle stagioni.

LT Editore - 24,90 euro

IL LIBRO DEI PISELLI

Alleati della nostra salute, i piselli possono essere consumati freschi, ma ben si conservano, mantenendo le loro proprietà, anche surgelati, in barattolo ed essiccati. Sono quindi ottimi ingredienti per la cucina di tutti i giorni e in tutte le stagioni. A questo punto, non siate dei baccelli... sfogliate il nostro libro e mettetevi all'opera con piatti pieni di gusto, leggeri e veloci, una garanzia per la vostra tavola.

LT Editore - 14,90 euro

FITNESS 2

Un libro e un DVD che vi aiuteranno a conquistare o riconquistare una forma fisica invidiabile, iniziando per tempo a lavorare su tutti i muscoli. Le lezioni contengono diversi esercizi per la parte superiore e inferiore del corpo, oltre 4 ore di filmati, una tabella con il programma di allenamento e uno schema dei muscoli con la spiegazione del loro funzionamento.

LT Editore - 14,90 euro

LE RIVISTE DI **LT EDITORE**

MARCOPOLO

Questo mese con **Marcopolo** vi portiamo con Francesca Chillemi in **Sicilia**: da **Trapani** a **Scopello**, passando per **San Vito Lo Capo** e tanti altri splendidi posti, tra natura e bontà da gustare. Ricche, come sempre, le pagine dedicate alla Gastronomia: con la bella stagione, è il momento di **merende** e **picnic**. Gli indirizzi per **spuntini take away** o **cesti già pronti**, gli **spazi verdi** in città, le **ricette per panini** e altri sfizi. Inoltre, non perdete in edicola la guida **Diari di Viaggio Milano**: le novità e il meglio della città, in occasione dell'apertura dell'Expo. I **must** da non perdere, gli **appuntamenti** e le mostre, le nuove aperture e i migliori **hotel**, **ristoranti** e **locali**. Con tante **fotografie**, **informazioni** pratiche e **cartine**.

CASE & STILI

Un numero sullo stile italiano, questo di aprile-maggio di Case&Stili, dedicato ad interni da nord a sud della Penisola. A **Milano**, l'appartamento dell'architetto brasiliano Ricardo Bello Dias, ricavato da un garage di gommista; a **Bologna**, una villa degli anni '60 rivisitata dall'architetto Carlo Colombo; a **Narni**, in Umbria, il casale ristrutturato del fotografo Alessandro Valeri; a **Roma**, l'open space in un antico palazzo su Piazza di Spagna; e poi a sud un attico a **Napoli** e una villa nei pressi di **Salerno**, in cui il progetto creativo si esprime con linguaggi diversi ed egualmente fascinosi. Nello **Speciale** sul **Salone del Mobile di Milano**, le anteprime su arredamento, illuminazione e soluzioni per l'ufficio tracciano un percorso delle ultime tendenze, da cui prendere spunti ed indicazioni. Ed è italianissimo anche il **reportage immobiliare** di questo numero, con **Roma protagonista** e le sue splendide case in vendita nel centro più storico del mondo.

ALICE KOCHEN

È nelle edicole di Germania, Austria e Svizzera il nuovo numero del magazine Alice Kochen – Das Magazine des guten Geschmacks. Potrete seguire la passione per la cucina anche sul **nuovo canale** in lingua tedesca **Alice**, in onda sulla piattaforma **Astra**, e sul portale web www.alicekochen.de. Il mondo di Alice è un sistema multimediale interamente dedicato alla cultura gastronomica italiana tradizionale e contemporanea, adesso anche internazionale.

IL SEGNO GOURMET DI... MAGGIO

AMORE
LAVORO

TORO
21 Aprile - 21 Maggio

La vita vi appartiene, le cose funzionano alla grande, e adesso finalmente avete il dominio pieno di parecchie circostanze, l'una più promettente dell'altra. Sole e Marte sono alleati preziosi per la vostra intensa vitalità, anche perché Plutone li appoggia senza alcuna remora!
Amore: fra le nuove frequentazioni c'è qualcuno che vorrebbe conoscervi più da vicino, meglio e più a fondo… Ma perché mai non consentirglielo?
Lavoro: Ricaricate le batterie, segnatevi pure nella tabella di marcia dei programmi ambiziosi e complessi perché ora, secondo le stelle, nulla è troppo lontano, ardito o troppo difficile…
Astrocenate con: Sole e Marte nel Segno adesso vi spingono a non fermarvi troppo a tavola, attirati da alternative gioie…

ARIETE
21 Marzo - 20 Aprile

Eccellente e unica la vostra capacità realizzativa!
Amore: i rapporti di data recente nascondono interesse e curiosità reciproca…
Lavoro: è tempo di rendere concrete le promesse che avete fatto e che vi siete fatti.
Astrocenate con: con chi sappia ben gioire con voi.

GEMELLI
21 Maggio - 21 Giugno

Sarete più lucidi, più concreti e selettivi.
Amore: Venere darà un tocco di accomodante spensieratezza ai rapporti a due…
Lavoro: sarà un mese delizioso e gioioso, leggero e spumeggiante.
Astrocenate con: i corteggiamenti a tavola avranno successo.

CANCRO
22 Giugno - 22 Luglio

Ottime occasioni di guadagno e gratificante inserimento sociale.
Amore: diventa il centro del vostro mondo.
Lavoro: modulare le iniziative economiche in maniera che agevolino non solo voi, ma tutto il clan, sarà la mossa azzeccata!
Astrocenate con: chi vi piacerebbe imitare...

LEONE
23 Luglio - 22 Agosto

Ogni mossa si trasforma subito in un'indovinata operosità.
Amore: non trascurate di portare sempre con voi il partner un po' gelosetto…
Lavoro: la popolarità personale è decisamente in aumento...
Astrocenate con: la vostra tavola è imbandita perennemente, con piatti sontuosi e deliziosi.

VERGINE
23 Agosto - 22 Settembre

Energia vitale solida e fortissima.
Amore: tutti si accorgeranno che attualmente siete un segno assai sexy…
Lavoro: i risultati dei vostri sforzi vi incitano a non desistere dalla linea d'azione decisa.
Astrocenate con: a tavola ricaricherete le batterie, dunque allontanate gli schizzinosi.

BILANCIA
23 Settembre - 22 Ottobre

Lasciatevi guidare dall'istinto, arriverete dritti alla meta.
Amore: sensibilità e intuizione vi faranno comprendere di primo acchito eventi e personaggi.
Lavoro: potrebbe rendersi necessaria una cernita e un vaglio, operando valutazioni un po' drastiche.
Astrocenate con: potreste far innervosire e arrabbiare chi sapete.

SCORPIONE
23 Ottobre - 21 Novembre

Si delinea una prospettiva che finora era solo un'ipotesi…
Amore: chi sapete nutre le vostre stesse emozioni e saprà rivoluzionarvi la vita!
Lavoro: serve soltanto attendere che gli investimenti fatti portino finalmente dei frutti lusinghieri.
Astrocenate con: fatelo con chi amate…

SAGITTARIO
22 Novembre - 21 Dicembre

Con la saggezza porterete certe faccende a maturazione.
Amore: date alla coppia il giusto tempo e il giusto spazio.
Lavoro: lasciate che i piani di lavoro organizzati con scrupolo abbiano il tempo di rodarsi.
Astrocenate con: il gusto per la buona tavola non pretenderebbe troppa compagnia…

CAPRICORNO
22 Dicembre - 20 Gennaio

Fate tutti i passi necessari per assicurarvi il benessere.
Amore: le delibere del momento sarebbero più valide se le prendeste di comune accordo.
Lavoro: smaliziato fiuto per gli affari e ottime decisioni finanziarie.
Astrocenate con: con i membri di casa che dovrete convincere a seguire la vostra linea d'azione.

ACQUARIO
21 Gennaio - 19 Febbraio

Ottima visione di insieme.
Amore: è in grado di darvi la gioia di far parte d'una coppia fantastica.
Lavoro: non far passi più lunghi della gamba è sempre stata un regola ferrea…
Astrocenate con: preferite carboidrati a mezzodì e proteine la sera.

PESCI
20 Febbraio - 20 Marzo

Manovre dotate di grande vigore e di intenso impatto emotivo.
Amore: aspettate che sia chi vi piace a manifestare in primis la sua predilezione…
Lavoro: raggiungerete ciò che volete!
Astrocenate con: artisti, creativi, tipetti alternativi, originali e stravaganti!

Minicheesecake di yogurt e albicocche

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di albicocche sciroppate
5 dl di yogurt
3 uova
125 g di formaggio fresco spalmabile
100 g di zucchero
6-7 biscotti (tipo digestive)
1 ciuffo di menta
10 fogli di colla di pesce
burro

Preparazione

1. Fate ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Scolate le albicocche, tagliatele a spicchietti e tenetele da parte. Raccogliete il loro sciroppo in una casseruola, mettete sul fuoco e scaldate leggermente. Levate, strizzate i fogli di colla di pesce e incorporateli allo sciroppo.

2. Raccogliete lo yogurt in una ciotola, unite lo sciroppo gelatinato e lavorate con un cucchiaio di legno. Senza smettere di mescolare, aggiungete i tuorli, uno alla volta, il formaggio e lo zucchero, e amalgamate perfettamente.

3. Sbattete gli albumi a neve ben ferma e incorporateli al composto preparato. Unite metà degli spicchietti di albicocca e mescolate ancora. Imburrate 4 stampini a cerniera (da 12 cm di diametro) e distribuite il composto. Livellate la superficie, mettete in frigo e lasciate raffreddare per almeno 3 ore.

4. Trascorso il tempo, sformate le cheesecake e disponetele nei piattini individuali. Cospargete il bordo con i biscotti, sbriciolati grossolanamente, guarnite con gli spicchietti di albicocca e qualche fogliolina di menta, e servite.

Foto di Francesca Brambilla e Serena Serrani

ENOGASTRONOMIA

ASSOCIAZIONE NAZIONALE CUOCHE A DOMICILIO
via Boccea, 752 - Roma
tel. 340 4121035
www.associazionenazionalecuocheadomicilio.it

BAR BRERA
via Brera, 23 (Mi)
tel. 02 877091

LE OFFICINE DEL GUSTO
via Conca d'Oro, 260 - Roma
tel. 392 3833293
www.officinegustoenotecaroma.com

PASTICCERIA GALLIGANI
Via Nomentana 935
00137 Roma, tel. 06 823254
www.galligani.it

SAPORI DI CASA MIA
Felicetta Argentino
tel. 393 1982487
felicetta.argentino@virgilio.it

RISTORANTI

ASOLA
Via Durini , 28 - Milano
tel. 02 92853303
http://asolaristorante.it/

CHECCHINO DAL 1887
via di Monte Testaccio, 30 - Roma
www.cecchino-dal-1887.com

CHIC'N QUICK
via Cardinale Ascanio Sforza, 77 Milano, www.sadler.it

FINGER'S GARDEN
via Giovanni Keplero, 2
Milano
tel. 02 606544
www.fingersrestaurants.com

GIACOMO ARENGARIO
via Marconi, 1 - Milano
tel. 02 72093814
www.giacomomilano.com

LA GATTA MANGIONA
via Federico Ozanam, 30-32
Roma
www.lagattamangiona.com

L'OSTERIA LE TRE SORELLE
vicolo Fra' Fedele Bressi, 4
Rieti

PASTICCERIA MARINARI
Corso Trieste, 95 - Roma
www.pasticceriamarinari.it

PISACCO
via Solferino, 48 – Milano
tel. 02 91765472
www.pisacco.it

RISTORANTE CHINAPPI FORMIA
via Anfiteatro, 8 - Formia (Lt)
tel. 0771 790002

RISTORANTE DA GIGGETTO AL PORTICO D'OTTAVIA
via del Portico D'Ottavia, 21
Roma
www.giggetto.it

ROSCIOLI
via dei Giubbonari, 21- Roma
www.salumeriaroscioli.it

TRATTORIA CASA FONTANA 23 RISOTTI
piazza Carbonari, 5 - Milano
www.23risotti.it

TRATTORIA MASUELLI SAN MARCO
viale Umbria, 80 - Milano
www.masuellitrattoria.com

TRUSSARDI ALLA SCALA
piazza della Scala, 5 – Milano
tel. 02 80688201
www.trussardiallascala.com

HOTEL

MILANO SCALA HOTEL
via dell'Orso, 7 – Milano
tel. 02 870961
www.hotelmilanoscala.it

HOTEL CHATEAU
corso Concordia, 1 – Milano
tel. 02 776761
www.hotelchateaumonfort.com

IDEE CASA

BIALETTI
www.bialettishop.it

BISÙ GIOIELLI
Flag Ship Store
Via Emilia, 247b
San Lazzaro di Savena
Bologna

CERAMICHE BIZZIRRI
via G. Pastore, 06011 Cerbara
Città di Castello (Pg)
bizzirri@bizzirri.it
www.bizzirri.it

DECOL
www.decol.it

EMILE HENRY
www.emilehenry.com

GUARDINI
www.guardini.com

IPAC
tel. 0573 919074
www.ipacitaly.it

MAUVIEL 1830
Distribuito da Maino rappresentanze
Via Giuseppe Piazzi, 1, Milano

MONETA
www.moneta.it

TESCOMA
www.tescoma.it

WALD
www.wald.it

ZAK! DESIGN
www.zak.com

A-F

G-O

P-V

NEL PROSSIMO NUMERO
Alice Cucina
Brownies di cioccolato e ciliegie
DOVE OSANO LE CILIEGIE
IN EDICOLA DA FINE MAGGIO

ALLEGATO IL PROSSIMO MESE AD ALICE CUCINA

"Non crediate che io abbia la pretensione d'insegnarvi a fare le polpette. Questo è un piatto che tutti lo sanno fare, cominciando dal ciuco." Così Pellegrino Artusi nel suo "La scienza in cucina" (1881). Sulla difficoltà di preparazione delle polpette, nulla da dire. Eppure, volete mettere quanto sono buone? Proprio alle polpette, di carne, pesce, verdure, sferiche, allungate, schiacciate è dedicato il prossimo Colore. Un volume da non lasciarsi scappare, con tante ricette e idee golose, perché, Artusi o meno, con le polpette a tavola il successo è garantito! E il gusto? Pure!

PRENOTALO SUBITO IN EDICOLA

A SOLI 4,40 EURO + 1 LIBRO IN OMAGGIO
(oltre al prezzo di copertina)

Menu à la carte

I PIATTI DI ALICE

STRASCINATI INNAMORATI

Con Gegè Mangano e Alessandra Sarno

Tutti i giorni, ore 22.00

Sandra e Gegè ci raccontano la Puglia. Il mare, il clima, il territorio, le tradizioni ma soprattutto la bontà della cucina: ogni volta una ricetta esilarante condita di battute e gag. Nella puntata di giovedì 21 Gegè vuole preparare degli ziti spezzati con cime di rape e mandorle tostate per convincere sua moglie Sandra ad aprire un ristorante insieme, tutto dedicato alle ricette pugliesi.

CASA ALICE

Con Daniele Persegani e Franca Rizzi

Tutti i giorni, ore 18.30

I fornelli di Casa Alice, nonché di Daniele Persegani e Franca Rizzi, sono sempre accesi, tra una battuta, un ospite e una blogger. Nella puntata di mercoledì 6 una proposta originale del nostro chef Persegani, che è anche un utile suggerimento per la festa della mamma: minicrostatine con marmellata di rose e granella di mandorle.

IL CLUB DELLE CUOCHE

Con Luisanna Messeri

Tutti i giorni, ore 23.00

Nella cucina di Luisanna Messeri tutto sa di antichi sapori e buone tradizioni: un piatto, quello della puntata di mercoledì 27, che tra una chiacchiera e l'altra farà ritrovare il buonumore di stare tutti insieme a mangiare qualcosa che ci ricorda i sapori di un tempo passato. Come si può resistere a un piatto cucinato da Luisanna? Di scena oggi la "minestra del bosco".

FRITTO E CONTENTO

Con Lele Usai

Tutti i giorni, ore 19.30

Il programma più goloso di Alice ci tenta ogni giorno con tutti i tipi di fritture, da quelle della tradizione a quelle più originali e inconsuete. Nella puntata di venerdì 15 Lele Usai, con il valido aiuto di Valentina Arrigo, prepara una pietanza con il suo inimitabile tocco di leggerezza: filetti di branzino, semola e bietoline agli agrumi.

MASSERIA SCIARRA

Con Santo Pennisi e Lucia Sardo

Tutti i giorni, ore 21.30

Continuano gli esilaranti siparietti tra Addolorata e Santo. Nella puntata di venerdì 1 Addolorata, preoccupata per un futuro senza il marito, chiede a Santo di insegnargli almeno a preparare gli arancini ai pistacchi, in modo da avere in eredità la ricetta. Santo, facendo i dovuti scongiuri, glieli preparerà all'istante!

ALICE MASTERPIZZA

Con Antonino Esposito, Cristina Lunardini e Sergio Maria Teutonico

Ogni sabato, ore 21.30

Procedono le fasi finali del talent sulla pizza. Dopo aver superato le prime eliminatorie a Master Pizza ritornano i sei concorrenti in lizza per le semifinali. Solo quattro di loro passeranno il turno, gli altri dovranno lasciare definitivamente il programma.

GLI ORARI POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI, VI CONSIGLIAMO DI VERIFICARE LA PROGRAMMAWZIONE SUL SITO WWW.ALICE.TV

visibile su digitale terrestre (canale 221)
su pc, smartphone e tablet
su www.italiasmart.tv

I MENU DEL MESE

In punta di fiocina

Che stagione!

Back to basic